

Foster

[EN] Use and installation manual	2
[IT] Manuale d'installazione e uso	20
[DE] Bedienungs-und Montageanleitung	38
[FR] Manuel d'installation et d'utilisation	56
[ES] Manual de instalación y uso	74



model: 7322/300

induction vitroceramic hob

piano cottura induzione in vitroceramica

glaskeramik-induktions-kochfeld

table de cuisson induction en vitrocéramique

placa inducción en vitrocerámica



[EN] use and installation manual

Dear Customer,

congratulations on your purchase.

Please carefully read the instructions for installation and use before using the cooktop for the first time.

The instructions contain important information for installation, safety, use and maintenance.

This will protect you from injury and prevent damage to the cooktop.

The manufacturer will not be held liable for damage caused by failure to comply with the safety instructions and warnings.

Keep the instructions in a safe place and pass them along to any future owner.

TABLE OF CONTENTS

PART 1 - User Guide

important safety instructions

Intended use

Children at the cooktop

Technical safety

Proper use

induction cooking

Advantages of induction cooking

Cookware

Correct cookware positioning

Examples of cooking applications

overview

Control panel

Technical Specifications

using the cooktop

Switching the appliance on

Switching the appliance off

Switching the cooking zones on

Switching the cooking zones off

Pot detection

Residual heat

Power Boost

Warming function

Timer

Egg timer/reminder

3	Control lock	12
3	Safety switch	12
3	Bridge (Flexible cooking zones)	13
4	troubleshooting	14
6	cleaning and care	16
6	Important information	16
6	General information	16
7	Cleaning the cooktop	16
8	protecting the environment	17
9	Disposal of the packing material	17
9	Disposal of your old appliance	17
9	Energy-saving advice	17
10		
10		
10	PART 2 - Installer Guide	
10	installation	18
10	Installing the cooktop	18
10	Positioning	20
10	Ventilation	20
11	Worktop cut-out	20
11	Electrical connections	21
11		

important safety instructions

WARNING!	
	READ THE OPERATING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE COOKTOP! THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR RESIDENTIAL COOKING ONLY.

Intended use

- Use the cooktop only in household-type situations for the preparation and warming of food. All other types of use are not permitted.
- This cooktop is not intended for outdoor use or in mobile locations such as ships.
- Individuals who are incapable of using the appliance safely because of their physical, sensory or mental capabilities or their lack of experience or knowledge must not use this appliance without supervision or instruction by a responsible person.

Children at the cooktop

- Children under 8 years of age must be kept away from the cooktop unless they are under constant supervision.
- Children 8 years and older must only be allowed to use the cooktop if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **Risk of suffocation!** Children could wrap themselves in packaging materials (e.g. foil) or pull it over their heads during play and suffocate. Keep packaging materials out of the reach of children.
- **Risk of burns!** Keep the spaces above and behind the cooktop clear of any items that could draw the interest of a child. Otherwise, a child could be tempted to climb onto the cooktop.
- **Risk of scalding and burns!** ALWAYS turn pot/pan handles inward so that they do not extend out from the cooktop, where they could be grabbed. This helps reduce the risk of burns and scalding.
- If available, use the Child Safety Lock to prevent children from turning the cooktop on. When using the cooktop, turn on the Control Lock to prevent children from changing the (selected) settings.

Technical safety

- Installation, repair and maintenance work should only be performed by an authorized service technician. Work by unqualified persons could be dangerous for the user.

important safety instructions

- Connection of the cooktop to the electrical power supply must only be performed by a qualified electrician.
- A damaged cooktop can be dangerous. Before installing the cooktop, check for visible damage. Do not operate a damaged appliance.
- The electrical safety of this cooktop can only be guaranteed if proper grounding has been installed in compliance with applicable regulations. It is imperative that this basic safety requirement be met. If in doubt, have the house wiring checked by a qualified electrician.
- Before installation, make sure that the voltage and frequency on the cooktop's data plate correspond with the household electrical supply. These ratings must match to prevent damaging the cooktop. If in doubt, consult a qualified electrician.
- Before installation, maintenance or repair work is performed, disconnect the cooktop from the electrical power supply.
- Multiple power outlets or extension cords are not safe (risk of fire). Do not use them to connect the cooktop to the electrical power supply.
- To ensure safe operation, use the cooktop only when it has been properly installed.
- Do not under any circumstances open the cooktop housing. Any contact with connections carrying voltage or changes to the electrical or mechanical set-up will endanger you and may impair the functioning of the cooktop.
- Only with original spare parts can the manufacturer guarantee the safety of the appliance. Defective components should only be replaced with original parts.
- **Risk of electric shock!** If the cooktop is defective or chipped, cracked or broken in any way, immediately switch it off and do not continue to use it. Disconnect it from the electrical power supply.
- **WARNING:** If the supply cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Proper use

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

important safety instructions

the hob surface since they can become hot.

- Always switch the cooking zones off after use!
- Spray cans, flammable liquids or flammable materials can ignite if heated. If there is a drawer below the appliance, do not store flammable items in the drawer. If there is a cutlery tray below the cooktop, it must be made of heat-resistant material.
- Flames can set fire to the grease filters in the exhaust hood. Never flambé food under an exhaust hood.
- Never heat empty cookware or an empty pot! This can damage the glass ceramic surface.
- Never use the cooktop to heat closed cans. The increased pressure can cause the cans to explode.
- If using a small appliance (e.g. a hand mixer) in the vicinity of the cooktop, make sure that the power cord does not come into contact with the hot cooktop. The insulation of the cord could get damaged.
- Salt, sugar, and grains of sand or dirt (e.g. from fresh vegetables) between the cookware and the cooktop can cause scratches. Keep cooktop and cookware clean.
- Rough cookware can scratch the glass ceramic surface. Use only pots and pans with a smooth bottom.
- Even light objects such as a salt shaker can cause cracks and chips if they fall on the glass ceramic surface. Do not drop anything on the glass ceramic surface.
- Hot objects on the sensor areas or indicators can damage the electronics underneath. Never place hot pots or pans on the sensor areas or indicators.
- Metal objects stored in a drawer under the cooktop can become hot when the cooktop is in heavy use over a longer period of time. Do not store metal objects in a drawer under the cooktop!
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **For users who wear a pacemaker:** When the cooktop is in use it is surrounded by an electromagnetic field. It is unlikely that this will affect a pacemaker. However, if in doubt consult the manufacturer of the pacemaker or your doctor.
- Objects affected by electromagnetic fields, for instance credit cards, CDs and calculators, should be kept away from the cooktop when it is on.
- Because induction heating works so quickly, the temperature of the cookware bottom can quickly reach the ignition point of oils and fats. Never leave the cooktop unattended during use!
- The cooktop is equipped with a cooling fan. If there is a drawer below the installed appliance, you will need to ensure there is enough space to allow for ventilation. Do not use the drawer to store sharp or small objects or paper. They could pass through or be sucked into the vents in the housing and damage the fan blades or otherwise interfere with cooling.

induction cooking

Advantages of induction cooking

When cooking with induction, heat is generated directly in the base of the pan. This provides many benefits for you:

- Time saving when boiling and frying. Cookware is heated directly.
- Less energy is consumed.
- Easy cleaning and maintenance. Spilled food does not burn onto the cooktop so quickly.
- Controlled supply of heat and increased safety. The burner reacts immediately to any power change, so heating can be dosed precisely. Heating is interrupted when you remove the cookware from the burner even if the burner is still switched on.

Cookware

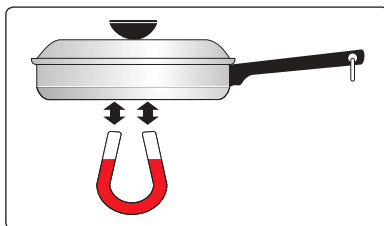
Only ferromagnetic cookware made of the following materials is suitable for induction cooktops:

- Enameled steel
- Cast iron
- Induction-capable cookware of stainless steel.

To determine whether the cookware is suitable, check whether the base of the pot or pan attracts a magnet.

There are other induction-capable pots and pans whose bases are not completely ferromagnetic. If the base of the cookware it's not completely ferromagnetic, only the area that is magnetizable will get hot. Thus it can happen that the heat is not distributed evenly.

To get good cooking results, we recommend that the dimension of the ferromagnetic area of the cookware match the size of the burner.



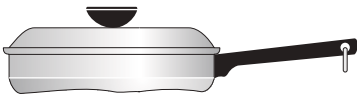
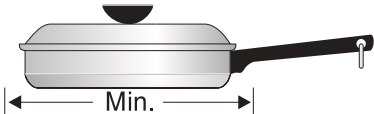
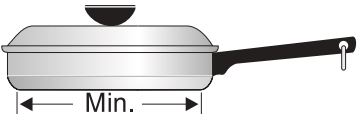
Unsuitable cookware

Do not ever use adapter plates for induction or cookware made of:

- Traditional stainless steel
- Glass
- Clay
- Copper
- Aluminum

induction cooking

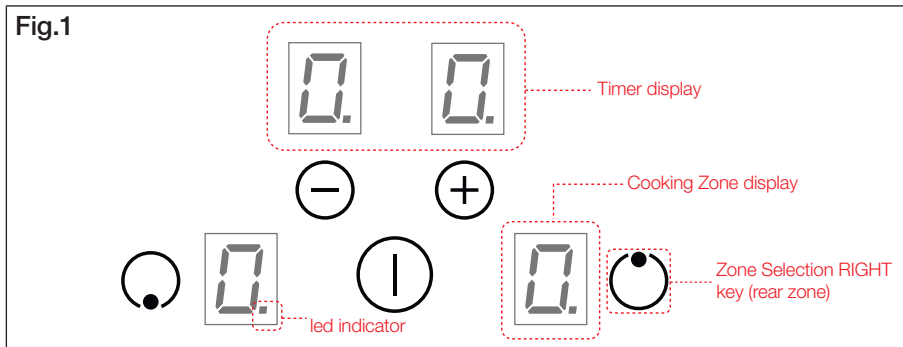
Correct cookware positioning

INCORRECT	CORRECT
 Cookware not centered on Cooking Zone surface.	 Cookware centered correctly on Cooking Zone surface.
 Curved or warped pan bottoms or sides.	 Flat pan bottom & straight sides.
 Pan does not meet the minimum size required for the Cooking Zone.	 Pan size meets or exceeds the recommended minimum size for the Cooking Zone.
 Pan bottom rests on cooktop trim or does not rest completely on the cooktop surface.	 Pan rests completely on the Cooktop surface.
 Heavy handle tilts pan.	 Pan is properly balanced.

overview

Control panel

The appliance is operated using the control panel sensor keys. Functions are controlled by touching the sensor keys and confirmed by displays and acoustic signals. Touch the sensor keys from above, without covering other sensor keys.



Sensor Key	Function
	ON/OFF key - press to switch on the appliance
	Zone Selection key - press to activate a cooking zone
	Plus key [+] - increases the heat level of a cooking zone or the timer value (<i>see chapter "using the cooktop"</i>)
	Minus key [-] - decreases the heat level of a cooking zone or the timer value (<i>see chapter "using the cooktop"</i>)

Technical Specifications

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

	Cooking zone	Dimensions (mm)	Minimum pot dimension (mm)	Output (W) 230V	EC (Wh/kg)
	z1	Ø 200	Ø 120	2300 (3000*)	191.5
	z2	Ø 160	Ø 110	1400	176.4
type of hob: built-in heating technology: induction				max. 3700 <i>*using Power Booster</i>	av. 184

using the cooktop

Switching the appliance on

Press the **Power key** to switch the appliance on.

All the displays relative to the cooking zones switch on in the standby position "0".

The control unit remains active for 20 seconds. If no cooking zone is selected within this time, the appliance switches off automatically.

Switching the appliance off

To turn off the appliance entirely hold down the **power key**.

Switching the cooking zones on

To switch on a cooking zone press the corresponding **Cooking Zone key** then adjust the heat setting using the **[+] key** and **[-] Key** within 10 seconds. The heat level of each single cooking zone can be set in 9 different positions and will be shown in the corresponding cooking zone display with a number ranging from "1" to "9". Press the **[+] key** to increase the heat level, press the **[-] key** to decrease it.

Switching the cooking zones off

To switch a cooking zone off select it and bring its heat level back to "0" by pressing the **[-] key**.

Pot detection

Each induction cooking zone has a pot detection minimum limit, which varies according to the material of the cookware being used.

For this reason, you should choose the cooking zone which is most suitable for the diameter of the cookware you are going to use.

If the symbol  appears on the cooking zone display, it means that:

- The cookware used is not suitable for induction cooking.
- The cookware diameter is smaller than the one allowed by the hob.
- No cookware is on the cooking zone.

For more details about this feature refer to chapter "induction cooking".

Residual heat

If the temperature of the cooking zone is still high (over 50°) after it has been switched off, the relative display will indicate the symbol **"H"**(residual heat).

The symbol will stay on even when the appliance is switched off and will only switch off when the burn risk is no longer present.

using the cooktop

Power Boost

The use of this function is recommended for heating large quantities of liquids (e.g. water to cook pasta) or food in a very short time.

This program further reduces the cooking time of a certain cooking zone, by bringing the temperature to the maximum heat level for **10 minutes**.

At the end of this timeframe, the cooking zone heat level will automatically go back to level “9”. To activate this program, switch on the cooking zone and press the **[+] key** until you reach level “9” then press the **[+] key** again. The “P” symbol will be shown on the cooking zone display to confirm the activation of the function.

Timer

This function allows you to set the time from “01” (1 minute) to “99” (99 minutes) for the automatic switch off of a cooking zone.

Select a cooking zone by pressing the corresponding **Zone Selection key** and adjust the heat level. Press simultaneously the **[+] and [-] keys** to activate the Timer display. Set the desired time within 10 seconds using the **[+] and [-] keys**. Wait 10 seconds for the automatic confirmation of the settings. The time countdown will be shown on the timer display.

When time elapses the cooking zone will automatically switch off, the display will show a flashing “00” and an acoustic signal will be heard. Press any **key** on the control panel to stop the signals.

To disable the timer of a cooking zone press the corresponding **Zone Selection key** then press simultaneously the **[+] and [-] keys** to turn on the Timer display. Bring the timer value back to “00” by using the **[-] key**. Wait 10 seconds for the automatic confirmation. The led on the display of the cooking zone stops flashing.

Egg timer/reminder

When no cooking zone is active it is possible to set an acoustic reminder which stays active after switching the appliance off. When the Egg timer/Reminder function is active, the Timer function cannot be selected.

To enable this function switch on the appliance then press simultaneously the **[+] and [-] keys**. The timer display lights up. Set the time, ranging from “01” (1 minute) to “99” (99 minutes), by pressing the **[+] and [-] keys**. Wait 10 seconds for the automatic confirmation of the settings. The time countdown will be shown on the timer display.

When time elapses the display will show a flashing “00” and an acoustic signal will be heard. Press any **key** on the control panel to stop the signals.

using the cooktop

To disable the Egg timer/Reminder function press simultaneously the **[+]** and **[-]** keys and bring the timer value back to “00” by using the **[-]** key. Wait 10 seconds for the automatic confirmation.

Child safety lock

This function serves the purpose of preventing children from switching on the appliance even accidentally or intentionally.

The Child safety lock can only be activated with all the cooking zones off.

To activate this function press simultaneously the **Zone Selection RIGHT Key** (see Fig.1) and the **[-]** key, then again the **Zone Selection RIGHT Key**. The symbol “**L**” will appear on all displays to confirm your selection and the relative led will light up.

When the Child safety lock is enabled you can switch the appliance off. The Child safety lock is still enabled when the appliance is switched on again.

To unlock the appliance permanently, press simultaneously the **Zone Selection RIGHT Key** and the **[-]** key. The Child safety lock won't be enabled when the appliance is switched on again.

To unlock the appliance temporarily press simultaneously the **Zone Selection RIGHT Key** and the **[-]** key, then again the **[-]** key. In this case the Child safety lock will still be active each time the appliance is switched on again.

Safety switch

The appliance has a safety switch that automatically switches off the cooking zones when they have been operating for a certain amount of time at a given heat level. In case of hot surface the residual heat symbol “**H**” is displayed.

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

troubleshooting

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply. Refer to “ <i>Electrical connection</i> ” chapter.
	The fuse is released.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse releases again and again, contact a qualified electrician.
	It's been more than 20 seconds from the switching on of the appliance.	Activate the appliance again and set the heat setting in less than 20 seconds.
	You touched 2 or more sensor keys at the same time.	Touch only one sensor key.
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
The hob deactivates.	You put something on the sensor key ON-OFF.	Remove the object from the sensor key.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time.	If the zone operated sufficiently long to be hot contact an Authorised Service Centre.
The sensor keys become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones if possible.
The heat setting changes between two levels.	Power management function operates.	Refer to “ <i>Using the cooktop</i> ” chapter.
 comes on.	The Child Lock function operates.	Refer to “ <i>Using the cooktop</i> ” chapter.

troubleshooting

E comes on.	There is no cookware on the zone. Put cookware on the zone.
	The cookware is incorrect. Use the correct cookware. Refer to "Induction Cooking" chapter.
	The dimension of the bottom of the cookware is too small for the zone. Use cookware with correct dimensions. Refer to "Induction Cooking" chapter.
	The cookware does not cover the cooking zone. Cover the cooking zone fully.
EE comes on.	The induction coils are overheated. Allow the appliance to cool down.
E and a number come on.	There is an error in the appliance. Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If comes on again, contact an Authorised Service Centre.

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate.

cleaning and care

Important information

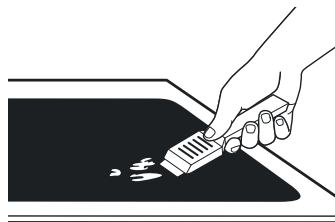
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Deactivate the appliance and let it cool down before you clean it.
- Disconnect the appliance from the electrical supply before maintenance.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents.
- Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with clean bottom.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner applicable for the surface of the hob.
- Use a special scraper for the glass.

Cleaning the cooktop

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the cooktop. Put the **special scraper** on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.



- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the cooktop with a **moist cloth** and non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the cooktop dry with a soft cloth.



protecting the environment

Disposal of the packing material

The cardboard box and packing materials protect the appliance during shipping. They have been designed to be biodegradable and recyclable.

Ensure that any plastic wrappings, bags, etc. are disposed of safely and kept out of the reach of children. Danger of suffocation!

Disposal of your old appliance

The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed-out dustbin symbol on the product reminds you of your obligation regarding separated waste collection. Consumers should contact their local public service or their local dealer for more information on the correct disposal of exhausted household appliances.



Energy-saving advice

- Always place a fitting lid on cookware. Cooking with an uncovered pan will result in a four-fold increase in energy use. Use a glass lid to provide visibility and avoid having to lift the lid.
- Use cookware equipped with a solid, flat bottom. Curved pan bases increase energy consumption.
- The diameter of the pan base must match the size of the element. If not, energy may be wasted. Note: The manufacturer normally indicates the pan's upper diameter. This is normally greater than the diameter of the pan's base.
- Choose cookware of a size suited to the amount of food you are going to cook. A large pan that is only half full will use a lot of energy.
- Use a small amount of water when cooking. This saves energy, and vegetables retain a larger percentage of their vitamins and minerals.
- Select a lower power level.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREAKING THE ABOVE WARNINGS.

THE WARRANTY IS NOT VALID IN THE CASE OF DAMAGE CAUSED BY FAILURE TO COMPLY WITH THE ABOVE WARNINGS.

PART 2 - Installer Guide

installation

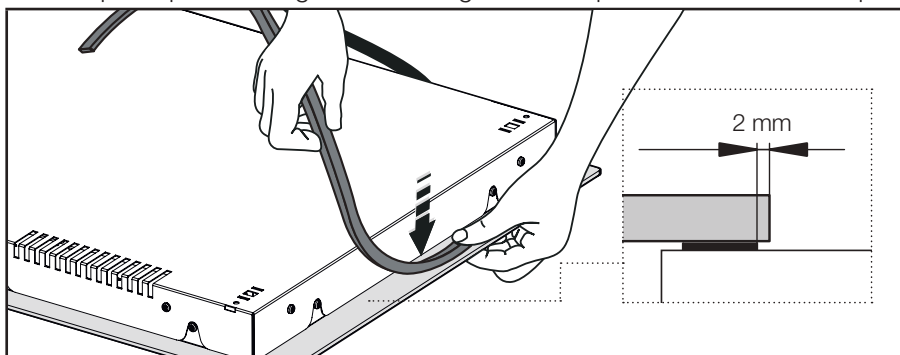
Installing the cooktop

1. Create the cut-out on the worktop (see paragraph "Worktop cut-out").

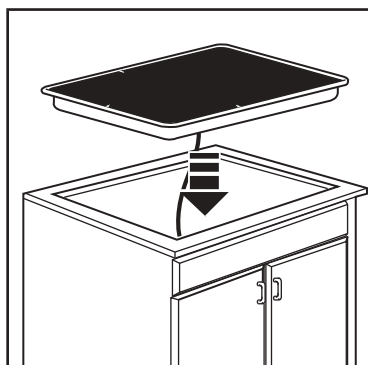
CAUTION!**Excessive Weight Hazard**

Use two or more people to move and install cooktop.
Failure to do so can result in back or other injury.

2. Using 2 or more people, place the cooktop upside down on a covered surface and predispose sealing material along the whole perimeter of the cooktop.

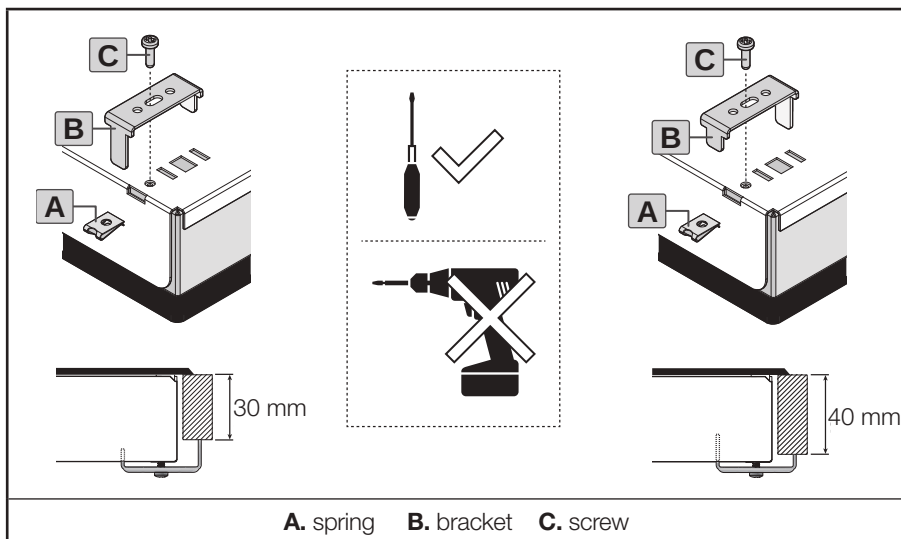


3. Place the cooktop centrally in the cut-out and feed the mains connection cable down through the cut-out. When doing this, make sure that the seal under the cooktop sits flush with the worktop on all sides. This is important to ensure an effective seal all round. **Do not use sealant (e.g. silicone).** If the seal does not meet the worktop correctly on the corners the corner radius can be carefully scribed to suit.



installation

- 4.** Lock the cooktop into place with the 4 brackets provided, keeping in mind the width of the surface.

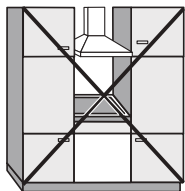
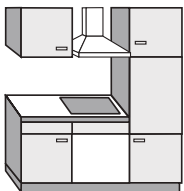
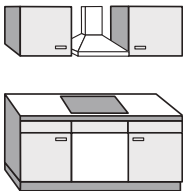


- 5.** Make electrical connection following the specifications given in this manual (see chapter "Electrical connection")
- 6.** Connect the cooktop to the mains.
- 7.** Check that the cooktop works.

installation

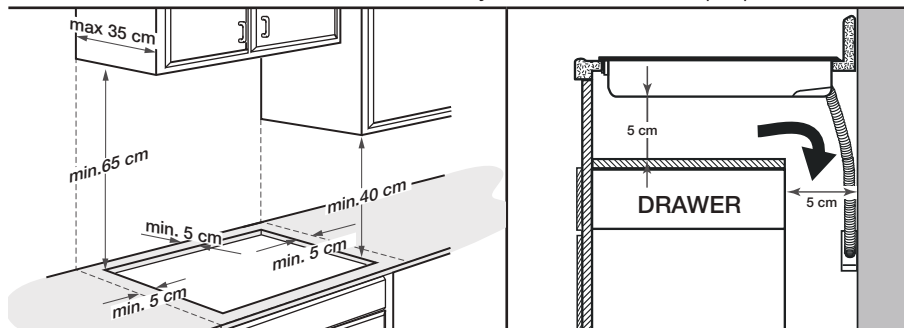
Positioning

Choose the best possible position for your appliance.

NOT ALLOWED	NOT RECOMMENDED	RECOMMENDED
		

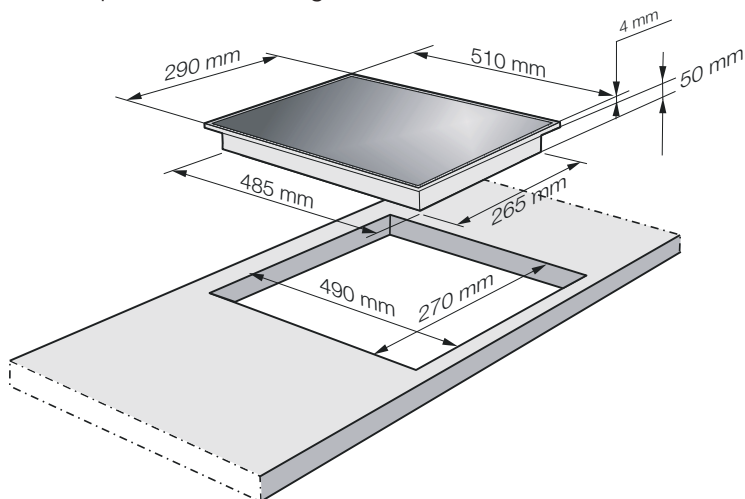
Ventilation

Remember to maintain the minimum safety distances to allow proper ventilation.



Worktop cut-out

Make the worktop cut-out according to the dimensions below.



installation

Electrical connections

Before making the electrical connections, check that:

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

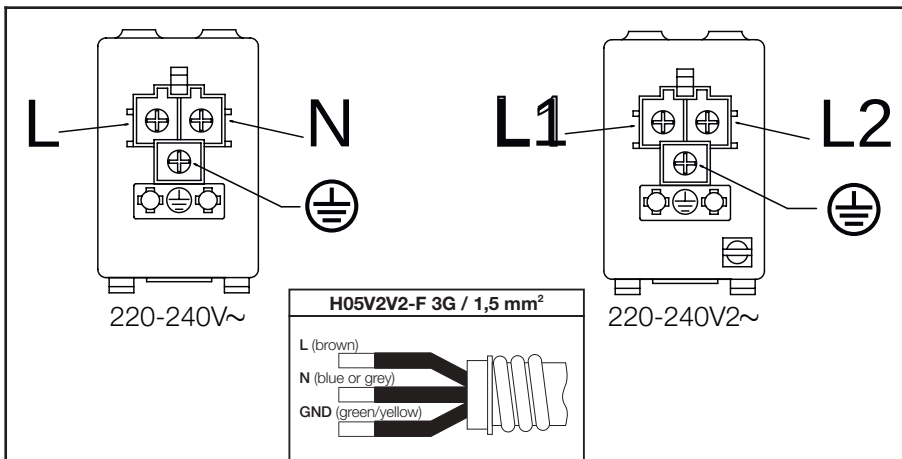
If the domestic appliance is not supplied with a cable and/or suitable plug, use material suitable for the absorption value indicated on the identification plate and the operating temperature.

If wishing to make a direct connection to the mains, an omnipolar switch must be installed with a minimum 3 mm opening between the contacts and appropriate for the load indicated on the plate and in accordance with current standards (the yellow/green ground conductor must not be disconnected by a switch).

When the appliance has been installed, the omnipolar switch must be easily reachable.

WARNING! THIS APPLIANCE MUST BE GROUNDED

The electrical safety of this appliance can only be guaranteed when continuity is complete between it and an effective earthing system, which complies with current local and national safety regulations. It is most important that this basic safety requirement is present and regularly tested and, where there is any doubt, the electrical wiring in the home should be inspected by a qualified electrician. The manufacturer cannot be held liable for the consequences of an inadequate earthing system such as an electric shock. The manufacturer cannot be held liable for damage which is the direct or indirect result of incorrect installation or connection.



[IT] Manuale d'installazione e uso

Caro Cliente

congratulazioni per il suo acquisto.

Questo piano di cottura è conforme a tutti i regolamenti e le leggi di sicurezza applicabili.

Tuttavia, l'uso improprio può causare lesioni personali e danni materiali.

Si prega di leggere attentamente le istruzioni per l'installazione e l'uso prima di utilizzare il piano di cottura per la prima volta.

Le istruzioni contengono informazioni importanti per l'installazione, la sicurezza, l'uso e la manutenzione. Questo vi proteggerà da infortuni e preverrà danni al piano di cottura.

Il produttore non potrà essere ritenuto responsabile per danni causati dalla inosservanza delle avvertenze e delle norme di sicurezza.

Conservare le istruzioni in un luogo sicuro e passarle a qualsiasi futuro proprietario.

SOMMARIO

PT 1 - Guida Utente

avvertenze per la sicurezza

26	avvertenze per la sicurezza
26	Usso previsto
26	Bambini
26	Sicurezza tecnica
27	Impiego corretto

la cottura a induzione

29	la cottura a induzione
29	Vantaggi della cottura a induzione
29	Pentole adatte
30	Posizionamento corretto delle pentole

conoscere il piano cottura

32	conoscere il piano cottura
32	Pannello di controllo
33	Simboli del display e indicatori LED

uso del piano cottura

34	uso del piano cottura
34	Accensione dell'apparecchio
34	Spegnimento dell'apparecchio
34	Accensione delle zone di cottura
34	Spegnimento delle zone di cottura
34	Riconoscimento Pentole
34	Calore residuo
34	Timer
35	Egg timer/Promemoria
35	Pausa
36	Richiama
36	Blocco comandi
36	Sicurezza bambini

36	Programmi speciali: Warming, Melt, Simmer, Power boost, Preriscaldamento Automatico
38	Bridge (Zone cottura flessibili)
39	Spegnimento di sicurezza
39	Gestione della potenza
39	Specifiche tecniche

risoluzione dei problemi

manutenzione e pulizia

40	risoluzione dei problemi
42	manutenzione e pulizia
42	Informazioni importanti
42	Informazioni generali
42	Pulizia del piano cottura

proteggere l'ambiente

43	proteggere l'ambiente
43	Smaltimento del materiale di imballaggio
43	Dismissione dei vecchi elettrodomestici
43	Consigli per il risparmio energetico

PT 2 - Manuale Installatore

installazione

44	installazione
44	Installare il piano cottura
46	Posizionamento
46	Ventilazione
47	Connessioni elettriche

avvertenze per la sicurezza

ATTENZIONE!



**LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI
PRIMA DI USARE IL PIANO COTTURA!
QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO
AL SOLO USO DOMESTICO.**

Uso previsto

- Il piano di cottura deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, non per uso professionale, per preparare e tenere in caldo le pietanze. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
- Il piano di cottura non è destinato all'impiego in ambienti esterni o in ambienti mobili, come barche o navi.
- Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il piano di cottura, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile.

Bambini

- I bambini sotto gli 8 anni di età devono essere tenuti lontani dal piano di cottura a meno che non siano sotto controllo costante di un adulto.
- I bambini al di sopra degli 8 anni possono eventualmente utilizzare l'apparecchio da soli, se sono in grado di usarlo correttamente. È importante che sappiano riconoscere i pericoli che possono derivare da un uso non corretto.
- Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze del piano di cottura, non permettere che ci giochino.
- I bambini non devono effettuare operazioni di pulizia o manutenzione del piano di cottura a meno che non siano sotto la supervisione di un adulto.
- **Pericolo di soffocamento!** Alcuni componenti dell'imballaggio (come il nylon o il polistirolo) possono rivelarsi pericolosi. Conservare l'imballaggio fuori della portata dei bambini e provvedere al più presto al suo smaltimento.
- **Pericolo di ustioni!** Conservare fuori della portata dei bambini oggetti che potrebbero attirare la loro attenzione, riponendoli in vani sopra o dietro il piano di cottura. Questi oggetti potrebbero indurli a salire sull'apparecchio.
- **Rischio di scottature e ustioni!** Accertarsi che i bambini eventualmente presenti in casa non abbiano la possibilità di rovesciare a terra pentole e padelle calde. Girare le maniglie e i manici di pentole e padelle di lato, sulla superficie di lavoro, in modo che si trovino sopra il piano di lavoro.
- Se disponibili, servirsi dei dispositivi di sicurezza "Blocco comandi" e "Sicurezza bambini" per impedire che i bambini possano accendere inavvertitamente l'apparecchio o modificarne le funzioni.

Sicurezza tecnica

- Lavori di installazione e manutenzione, nonché riparazioni, devono essere eseguiti da personale specializzato. Lavori o riparazioni non correttamente eseguiti possono creare seri pericoli per l'utente. Il produttore non risponde di questo tipo di danni.

avvertenze per la sicurezza

- Per questioni di sicurezza, il piano di cottura deve essere usato solo dopo essere stato incassato.
- Prima di procedere all'incasso controllare se il piano di cottura presenta eventuali danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato. Un apparecchio danneggiato può essere rischioso per la sicurezza.
- Prima di allacciare il piano di cottura bisogna confrontare i dati di allacciamento (tensione e frequenza), riportati sulla targhetta, con quelli della rete elettrica. Questi dati devono assolutamente corrispondere, altrimenti la macchina potrebbe subire dei danni. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista.
- La sicurezza elettrica è garantita solo se il piano di cottura è allacciato a un regolare collegamento a terra. È molto importante assicurarsi che questa premessa sia verificata, perché fondamentale per la sicurezza. In caso di dubbi, far controllare l'impianto elettrico da un elettricista qualificato. Il produttore non risponde dei danni (ad es. scossa elettrica) causati da un conduttore di protezione interrotto o addirittura assente.
- Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio. L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono causare anomalie di funzionamento.
- Per eseguire i lavori di installazione e di manutenzione nonché di riparazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi con ricambi originali; solo usando pezzi di ricambio originali si garantisce il rispetto degli standard di sicurezza.
- Non allacciare il piano di cottura alla rete elettrica con prolunghe o prese multiple, perché non garantiscono la necessaria sicurezza (ad es. rischio di surriscaldamento).
- **Pericolo di scossa elettrica!** Non mettere in funzione o spegnere subito il piano di cottura se la lastra in vetroceramica è danneggiata o crepata. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- **ATTENZIONE:** Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal servizio assistenza autorizzato o da personale qualificato al fine di evitare rischi.

Impiego corretto

- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Si deve prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- **ATTENZIONE:** La cottura con olio o grasso può essere pericolosa e può provocare incendi. Se olio o grasso dovessero incendiarsi, non utilizzare MAI acqua per cercare di spegnere il fuoco. Soffocare le fiamme ad es. con un coperchio, un panno da cucina umido o simili.
- **ATTENZIONE:** Il piano di cottura è molto caldo quando è in funzione e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Il rischio di ustione non sussiste più solo quando si spengono le spie del calore residuo.
- **ATTENZIONE:** Il normale processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura di breve durata deve essere sorvegliato continuamente. Pentole dalle quali evaporano completamente i liquidi possono provocare danni al piano in vetroceramica. Grasso o olio surriscaldati possono iniziare a bruciare e provocare un incendio.

avvertenze per la sicurezza

- **Pericolo di incendio:** Non conservare oggetti sulle superfici di cottura!
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono surriscaldarsi.
- Spegnere sempre le zone di cottura dopo l'uso!
- Se sotto il piano di cottura è posizionato un cassetto, si consiglia di non conservarvi oggetti infiammabili, come per esempio bombolette spray. Il portaposate del cassetto, se presente, deve essere in materiale resistente al calore.
- Non preparare pietanze flambé sotto la cappa aspirante. Le fiamme possono arrivare alla cappa e incendiarla.
- Non riscaldare mai pentole e padelle senza contenuto, se non espressamente consentito dalla casa produttrice.
- Non riscaldare contenitori chiusi, p.es. in latta, sulle zone di cottura. La sovrappressione generata potrebbe far scoppiare il contenitore. Pericolo di ferirsi e ustionarsi.
- Se nelle immediate vicinanze del piano di cottura si utilizza un apparecchio elettrico, p.es. un frullatore, fare attenzione che il cavo di alimentazione elettrica non venga a contatto con il piano. L'isolamento del cavo potrebbe danneggiarsi.
- Tenere sempre pulito il piano di cottura. Sale, zucchero o granelli di sabbia, ad es. derivanti da verdure mondate, possono graffiare.
- Usare solo pentole e padelle a fondo liscio. Pentole e padelle con fondo ruvido possono graffiare il piano in vetroceramica.
- Attenzione a non far cadere sulla superficie in vetroceramica oggetti oppure stoviglie. Anche oggetti leggeri (p.es. una saliera) possono crepare o danneggiare la lastra di vetroceramica.
- Non appoggiare mai pentole o padelle molto calde sull'area comandi. L'elettronica, situata sotto i comandi, potrebbe riportare dei danni.
- Oggetti metallici conservati in un cassetto posto sotto l'apparecchio possono diventare incandescenti se l'apparecchio viene usato in maniera prolungata.
- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- **Avvertenza per persone con pacemaker:** tenere presente che nelle immediate vicinanze dell'apparecchio in funzione si genera un campo elettromagnetico. La possibilità che il funzionamento del pacemaker ne risenta è molto remota. In caso di dubbi rivolgersi al produttore del pacemaker o al proprio medico.
- Oggetti magnetizzabili, ad es. carte di credito, floppy disk, calcolatrici tascabili non devono essere tenuti nelle immediate vicinanze dell'apparecchio in funzione, perché questo potrebbe compromettere il loro funzionamento.
- Dato che i piani di cottura a induzione riscaldano molto velocemente, la temperatura del fondo può eventualmente raggiungere il punto di autocombustione di grassi e oli.
- L'apparecchio è dotato di una ventola di raffreddamento. Se sotto il piano di cottura incassato si trova un cassetto, deve essere garantita una certa distanza tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore dell'apparecchio, per non comprometterne la ventilazione. Oggetti piccoli o appuntiti non devono essere conservati nel cassetto. Potrebbero essere risucchiati all'interno dell'apparecchio attraverso le feritoie di ventilazione e danneggiare la ventola o pregiudicare il sistema di raffreddamento.

la cottura a induzione

Vantaggi della cottura a induzione

Nel sistema di cottura ad induzione il calore si genera direttamente alla base della pentola, per questo motivo presenta una serie di vantaggi:

- Risparmio di tempo mentre si bollono cibi o si frigge, grazie al riscaldamento proveniente direttamente dal recipiente.
- Risparmio di energia.
- Cura e pulizia più semplici. Gli alimenti fuoriusciti non si bruciano con rapidità.
- Controllo della temperatura e maggiore sicurezza. L'induttore reagisce immediatamente alle variazioni della temperatura, in questo modo la potenza può essere dosata in modo preciso. La zona di cottura a induzione smette di produrre calore non appena si toglie la pentola anche se l'induttore è ancora acceso.

Pentole adatte

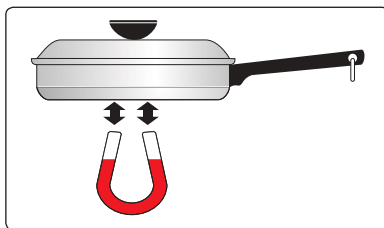
Solo pentole/recipienti ferromagnetici sono adatti alla cottura ad induzione e possono essere in:

- Acciaio smaltato
- Ghisa
- Recipienti/pentole speciali per induzione in acciaio inossidabile.

Per sapere se i recipienti sono adeguati, verificare che siano attratti da un magnete.

Esistono in commercio alcune pentole speciali per induzione i cui fondi non sono totalmente ferromagnetici. In questo caso si scalda solamente la zona magnetizzabile, pertanto può succedere che il calore non venga distribuito uniformemente.

Per ottenere una buona cottura vi suggeriamo di utilizzare pentole la cui zona ferromagnetica abbia le stesse dimensioni della pentola.



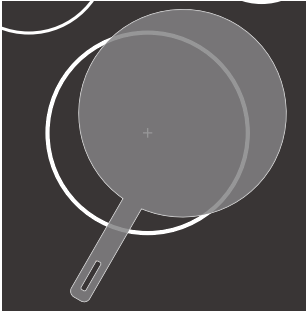
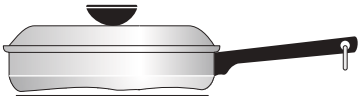
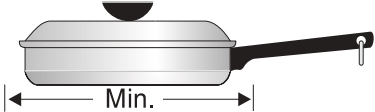
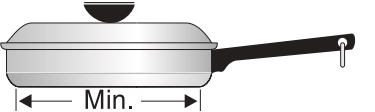
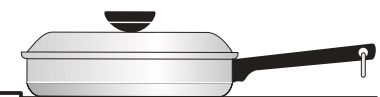
Recipienti non adatti

Non utilizzare in nessun caso piastre di adattamento per l'induzione o pentole fatte in:

- Acciaio inox standard
- Vetro
- Terracotta
- Rame
- Alluminio

la cottura a induzione

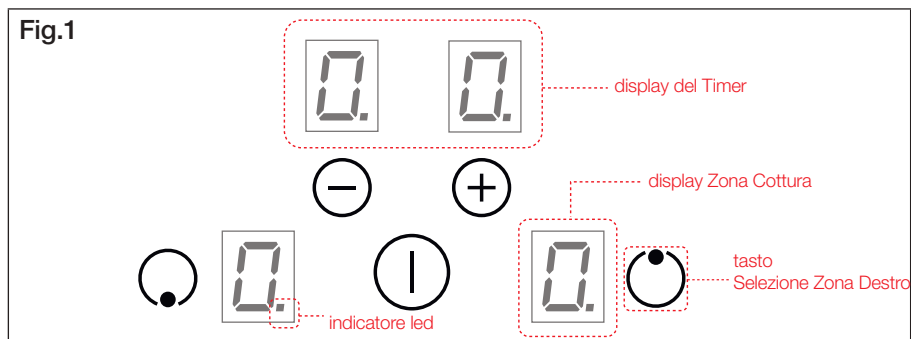
Posizionamento corretto delle pentole

SCORRETTO	CORRETTO
 Pentola non centrata sulla superficie della zona cottura	 Pentola centrata correttamente sulla superficie della zona cottura
 Pentola con fondo curvo o deformato	 Pentola con fondo piatto
 La pentola non soddisfa la dimensione minima richiesta per la zona di cottura	 La pentola soddisfa o eccede la dimensione minima richiesta per la zona di cottura
 Il fondo della pentola poggia sulla cornice del piano cottura o non poggia completamente sulla superficie del piano cottura.	 Il fondo della pentola poggia completamente sulla superficie del piano cottura.
 Il manico troppo pesante inclina la pentola	 La pentola è perfettamente bilanciata.

conoscere il piano cottura

Pannello di controllo

Questo apparecchio utilizza il sistema di programmazione elettronica "touch control" in cui le funzioni sono attivate toccando i tasti sensori e confermate da indicazioni sui display e segnali acustici. Toccare i tasti dall'alto senza coprirli.



Tasto	Funzione
	Tasto ON/OFF - accende/spegne l'apparecchio
	Tasto Selezione Zona - seleziona la zona di cottura
	Tasto Più [+] - incrementa il valore della potenza di una zona cottura o il valore del tempo timer (<i>vedi capitolo "uso del piano cottura"</i>)
	Tasto Meno [-] - decrementa il valore della potenza di una zona cottura o il valore del tempo timer (<i>vedi capitolo "uso del piano cottura"</i>)

Specifiche tecniche

Ai sensi del regolamento (EU) No. 66/2014

	Zona cottura	Dimensioni zona (mm)	Dimensioni minime pentola (mm)	Output (W) 230V	Consumo energetico EC (Wh/kg)
	z1	Ø 200	Ø 120	2300 (3000*)	191.5
	z2	Ø 160	Ø 110	1400	176.4
tipologia piano cottura: a incasso tecnologia di riscaldamento: induzione				*con Power Booster max. 3700	184

uso del piano cottura

Accensione dell'apparecchio

Premere il **tasto ON/OFF** per accendere l'apparecchio.

Tutti i display relativi alle zone di cottura si accendono in posizione «0».

Il pannello di controllo rimane attivo per 20 secondi. Se entro questo tempo non si effettua alcuna regolazione su una zona di cottura l'apparecchio si spegne automaticamente.

Spegnimento dell'apparecchio

Per spegnere completamente l'apparecchio tenere premuto il **tasto ON/OFF**.

Accensione delle zone di cottura

Accendere l'apparecchio, selezionare la zona di cottura premendo il relativo **tasto Selezione Zona** e regolare il livello di potenza agendo sui **tasti [+] e [-]** entro 10 secondi. La potenza di ogni singola zona può essere regolata in 9 diversi livelli e sarà visualizzata nel display della zona cottura corrispondente con un numero da «1» a «9». Premere il **tasto [+]** per aumentare la potenza, premere il **tasto [-]** per diminuirla.

Spegnimento delle zone di cottura

Per spegnere una zona di cottura, selezionarla e agire sul **tasto [-]** per riportare il livello di potenza sul valore «0».

Riconoscimento Pentole

Ogni zona di cottura ad induzione, ha un limite minimo di rilevamento del recipiente che varia in funzione del materiale del recipiente che si sta utilizzando. Per questo motivo, si deve utilizzare la zona di cottura più adeguata al diametro del recipiente. Se sul display di una zona di cottura compare il simbolo , significa che:

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

Per maggiori dettagli fare riferimento al capitolo *“la cottura a induzione”*.

Calore residuo

Se dopo lo spegnimento la temperatura della zona di cottura è ancora alta (sopra i 50°) il relativo display mostrerà il simbolo «H» (calore residuo) in alternanza con il valore «0». Il simbolo «H» rimane attivo anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio e scompare solo quando non vi è più rischio di scottature.

uso del piano cottura

Power Boost

L'uso di questa funzione è indicato per il riscaldamento in tempi brevissimi di grandi quantità di liquidi (es. acqua per la cottura della pasta) o pietanze.

Per attivare questa funzione selezionare la zona di cottura e premere il **tasto [+]** fino a raggiungere il valore «**P**» (**Power Boost**). La zona di cottura viene attivata alla massima potenza per un intervallo di **10 minuti**. Al termine di questo intervallo la potenza della zona di cottura torna automaticamente al livello 9.

Timer

Questa funzione permette di stabilire un tempo da «**01**» (1 minuto) a «**99**» (99 minuti) per lo spegnimento automatico di una zona di cottura.

Per attivare il timer su una zona di cottura, selezionarla e regolarne la potenza. Premere simultaneamente i **tasti [+]** e **[-]** per accendere il display del timer e agire sui **tasti [+]** e **[-]** entro 10 secondi per regolare il tempo dell'autospegnimento. Attendere 10 secondi per la conferma della regolazione. Il conto alla rovescia viene visualizzato sul display del timer.

Allo scadere del tempo la zona di cottura si spegne automaticamente, il display del timer indica lo «**00**» lampeggiante e viene emesso un segnale acustico. Premere un qualsiasi tasto del pannello di controllo per spegnere i segnali.

Per disattivare il timer di una zona cottura, selezionarla premendo il relativo tasto **Selezione Zona**, premere simultaneamente i **tasti [+]** e **[-]** per attivare il display del timer ed entro 10 secondi premere il **tasto [-]** per riportare il tempo sul valore «**00**». Attendere 10 secondi per la conferma. Il led del display della zona cottura smette di lampeggiare confermando la disattivazione della funzione.

Egg timer/Promemoria

Quando tutte le zone cottura sono spente è possibile stabilire un promemoria acustico che rimane attivo anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio. Se l'Egg timer/Promemoria è attivo la funzione Timer non può essere attivata.

Per impostare il promemoria accendere il piano cottura e premere simultaneamente i **tasti [+]** e **[-]** per attivare il display del Timer. Agire sui **tasti [+]** e **[-]** entro 10 secondi per regolare il tempo. Attendere 10 secondi per la conferma delle regolazioni. Il conto alla rovescia viene visualizzato sul display del timer. Allo scadere del tempo il display del timer indica lo «**00**» lampeggiante e viene emesso un segnale acustico. Premere un qualsiasi tasto del pannello di controllo per spegnere i segnali.

Per disattivare il promemoria attivo premere simultaneamente i **tasti [+]** e **[-]** e poi agire sul **tasto [-]** entro 10 secondi per riportare il tempo sul valore «**00**». Attendere 10 secondi per la conferma.

uso del piano cottura

Sicurezza bambini

Questa funzione ha lo scopo di evitare che i bambini accendano l'apparecchio accidentalmente o intenzionalmente e può essere attivata solo se tutte le zone di cottura sono spente.

Per attivare la Sicurezza bambini premere simultaneamente il **tasto Selezione Zona Destro** (vedi Fig.1) e il **tasto [-]** poi nuovamente il **tasto Selezione Zona Destro**. Il simbolo «L» appare su tutti i display delle zone di cottura e il relativo led si accende.

La funzione rimane attiva allo spegnimento e alla successiva riaccensione dell'apparecchio.

Per disattivare il blocco di Sicurezza bambini in modo temporaneo e tornare ad agire sulle regolazioni, premere simultaneamente il **tasto Selezione Zona Destro** e il **tasto [-]**. La funzione rimane attiva ad ogni riaccensione dell'apparecchio.

Per disattivare il blocco di Sicurezza bambini in modo permanente, premere simultaneamente il **tasto Selezione Zona Destro** e il **tasto [-]** poi nuovamente il **tasto [-]**. L'apparecchio si spegne. Alla riaccensione la funzione non è più attiva.

Spegnimento di sicurezza

L'apparecchio è provvisto di un sistema di sicurezza che spegne automaticamente le zone di cottura trascorso il tempo limite di accensione ad una data potenza. In tal caso l'indicazione del calore residuo «H» viene visualizzata nel display della zona.

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

risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
Non è possibile attivare il piano di cottura o metterlo in funzione.	Il piano di cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano di cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento al paragrafo <i>“collegamento elettrico”</i> .
	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento sia dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Sono passati più di 20 secondi dall'accensione del piano.	Accendere di nuovo il piano di cottura e impostare il livello di potenza in meno di 20 secondi.
	Sono stati toccati 2 o più tasti contemporaneamente.	Toccare un tasto alla volta.
	Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto.	Pulire il pannello dei comandi.
Il piano cottura si disattiva.	Uno o più tasti del pannello di controllo sono stati coperti.	Rimuovere gli oggetti dai tasti del pannello di controllo.
La spia del calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
I tasti del pannello di controllo si surriscaldano.	Le pentole sono troppo grandi oppure sono state collocate troppo vicino ai comandi.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.
Compare  nel display.	La funzione “Sicurezza bambini” è attiva.	Fare riferimento al capitolo <i>“uso del piano cottura”</i>

risoluzione dei problemi

Compare  nel display.	Non vi sono pentole sulla zona.	Appoggiare una pentola sulla zona.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare pentole idonee. Fare riferimento al capitolo <i>"la cottura a induzione"</i> .
	Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo rispetto alla zona.	Usare pentole delle dimensioni corrette. Fare riferimento al capitolo <i>"la cottura a induzione"</i> .
	Le pentole non coprono il riquadro/ la croce/il cerchio.	Fare in modo che la croce/ il riquadro/il cerchio siano completamente coperti.
 compare nel display.	Le piastre a induzione sono surriscaldate.	Lasciare raffreddare l'apparecchio.
 e un numero compaiono nel display.	C'è un errore nell'apparecchio.	Scollegare per un certo periodo di tempo l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegarlo. Se il codice di errore compare di nuovo, rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato.

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta dei dati.

manutenzione e pulizia

Informazioni importanti

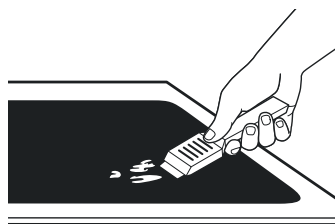
- Pulire regolarmente l'apparecchio per prevenire il deterioramento della superficie vetroceramica.
- Disattivare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.
- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio.
- Pulire l'apparecchio con un panno morbido inumidito. Utilizzare solo detergenti neutri.
- Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi o oggetti metallici.

Informazioni generali

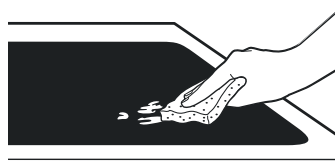
- Pulire il piano di cottura dopo ogni uso.
- Usare sempre pentole con fondo pulito.
- Graffi o macchie scure sulla superficie non hanno alcun effetto sul funzionamento del piano di cottura.
- Utilizzare un detergente adatto per la pulizia della superficie vetroceramica del piano di cottura.
- Utilizzare un raschietto speciale per rimuovere residui dalla superficie del piano.

Pulizia del piano cottura

- **Rimuovere immediatamente:** plastica fusa, pellicola di plastica, cibo contenente zucchero. In caso contrario, la sporcizia può causare danni al piano di cottura. Posizionare il **raschietto** sulla superficie del vetro con un angolo acuto e spostare la lama sulla superficie.



- **Rimuovere quando il piano di cottura è sufficientemente freddo:** tracce di calcare, residui d'acqua, macchie di grasso, scolorimento metallico lucido. Pulire il piano di cottura con un panno umido e detersivo non abrasivo. Dopo la pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido.



proteggere l'ambiente

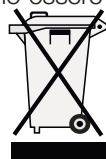
Smaltimento del materiale di imballaggio

La scatola di cartone e i materiali di imballaggio proteggono l'apparecchio durante il trasporto e sono stati progettati per essere biodegradabili e riciclabili.

Assicurarsi che eventuali involucri di plastica, sacchetti, ecc vengano smaltiti in modo sicuro e tenuti fuori dalla portata dei bambini. Pericolo di soffocamento!

Dismissione dei vecchi elettrodomestici

La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.



Consigli per il risparmio energetico

- Posizionare sempre un coperchio sulla pentola. Cucinare con una pentola scoperta si tradurrà in un aumento di quattro volte del consumo energetico. Utilizzare un coperchio di vetro per fornire visibilità ed evitare di dover sollevare il coperchio.
- Utilizzare pentole dotate di un fondo piatto solido. Pentole con fondo curvo aumentano il consumo di energia.
- Il diametro del fondo della pentola deve corrispondere alla dimensione della zona di cottura per evitare sprechi di energia. Nota: Il produttore normalmente indica il diametro della parte superiore della pentola. Questo è normalmente maggiore del diametro della base della pentola.
- Scegliere pentole di dimensioni adeguate alla quantità di cibo che si sta per cucinare. Un grande tegame riempito solo a metà utilizzerà una grande quantità di energia.
- Utilizzare piccole quantità di acqua durante la cottura. Ciò consente di risparmiare energia e le verdure mantengono una percentuale maggiore delle loro vitamine e minerali.
- Selezionare un livello di potenza inferiore.

SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI PROVOCATI DALLA INOSSERVANZA DELLE SUDDETTE AVVERTENZE.

LA GARANZIA NON E' VALIDA NEL CASO DI DANNI DERIVANTI DALLA INOSSERVANZA DELLE SUDDETTE AVVERTENZE.

installazione

Installare il piano cottura

1. Creare l'incasso sul piano di lavoro (v. paragrafo "Incasso del piano di lavoro").

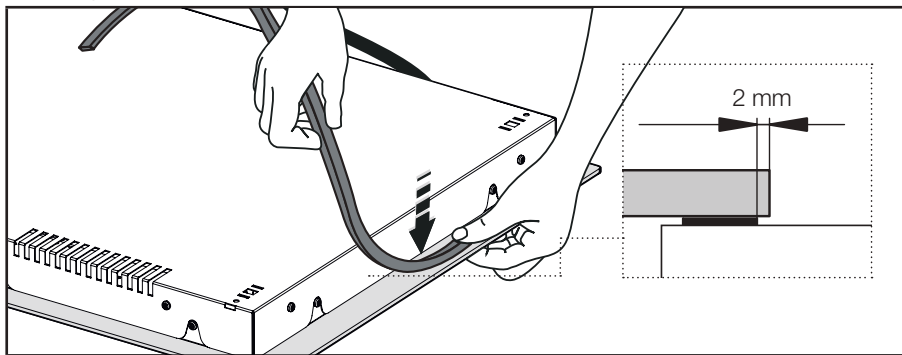
ATTENZIONE!



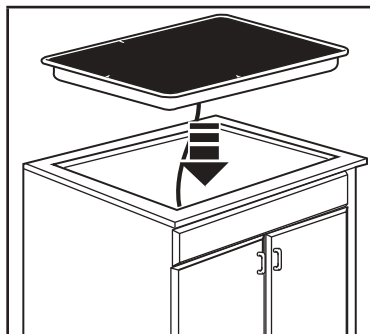
Peso eccessivo

Servirsi di due o più persone per posizionare e installare il piano cottura per evitare il rischio di infortuni alla schiena.

2. Con l'aiuto di 2 persone, posizionare il piano di cottura capovolto su una superficie coperta e predisporre il materiale sigillante lungo tutto il perimetro del piano di cottura.

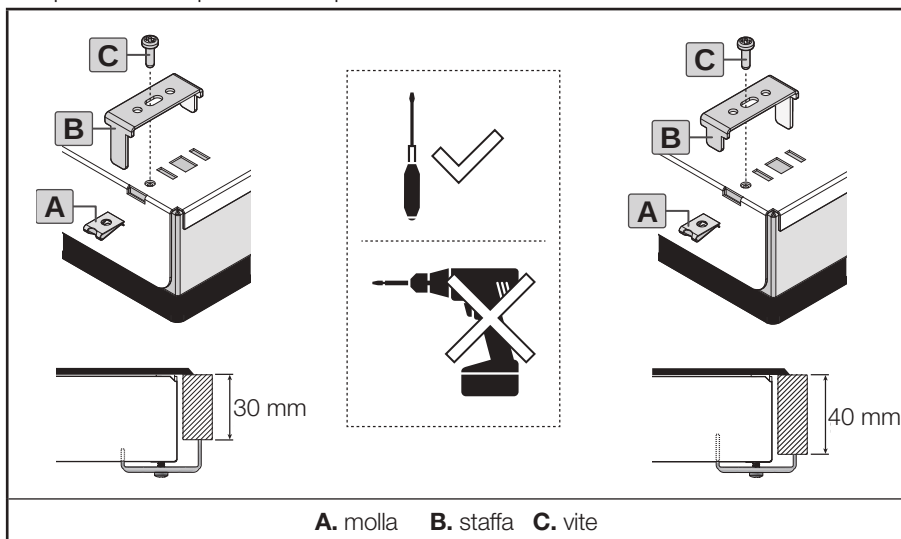


3. Posizionare il piano cottura al centro dell'incasso facendo attenzione a far passare il cavo elettrico. Assicurarsi che la guarnizione sotto il piano di cottura si trovi a filo con il piano di lavoro su tutti i lati. Questo è importante per garantire una tenuta efficace.
Non usare sigillante (es. silicone).



installazione

- 4.** Bloccare l'apparecchio sul piano di lavoro con le 4 staffe fornite, tenendo presente lo spessore del piano.

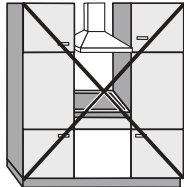
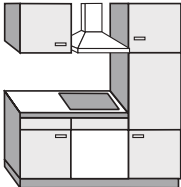
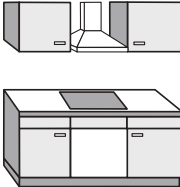


- 5.** Effettuare il collegamento elettrico secondo le specifiche riportate in questo manuale (*v. capitolo "Connessioni Elettriche"*)
- 6.** Collegare il piano di cottura alla rete elettrica.
- 7.** Verificare il funzionamento del piano cottura.

installazione

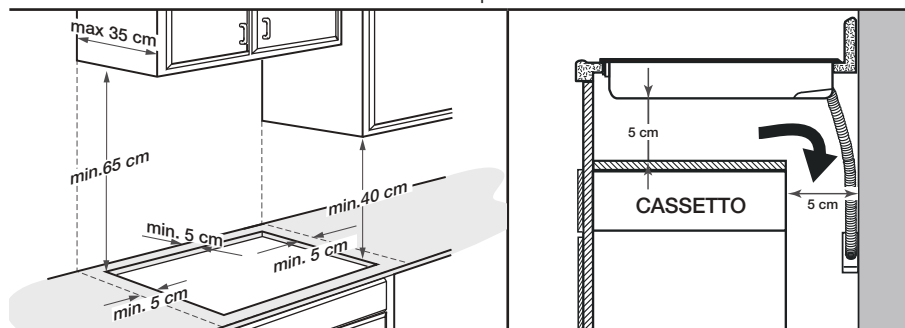
Posizionamento

Scegliere la migliore posizione possibile per l'apparecchio.

NON PERMESSA	NON CONSIGLIATA	RACCOMANDATA
		

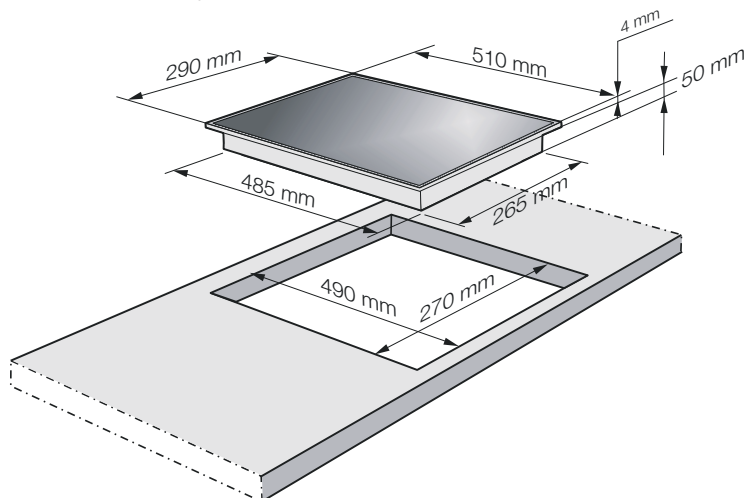
Ventilazione

Mantenere le distanze minime di sicurezza per consentire una corretta ventilazione.



Incasso del piano di lavoro

Realizzare l'incasso del piano di lavoro secondo le dimensioni indicate di seguito.



installazione

Connessioni elettriche

Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:

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

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

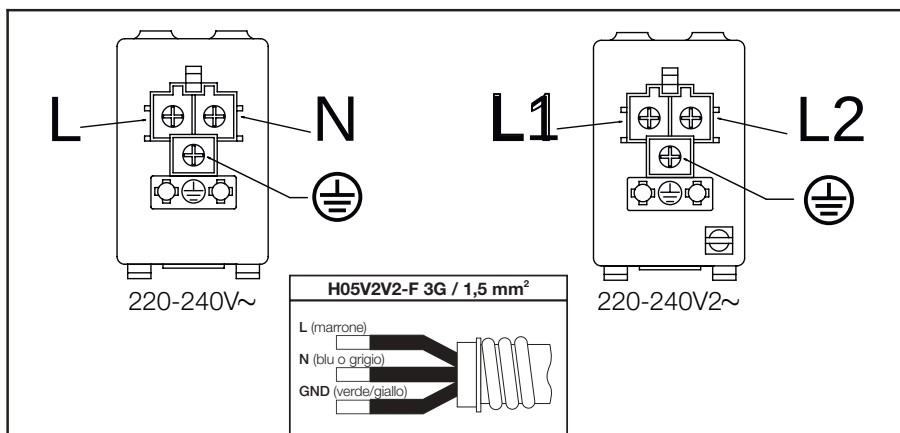
Se si desidera una connessione diretta alla linea elettrica, è necessario interporre un interruttore onnipolare, con un'apertura minima di 3 mm fra i contatti, appropriato al carico indicato nella targhetta e conforme alle norme vigenti (il conduttore di terra giallo/verde non deve essere interrotto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

ATTENZIONE! LA MESSA A TERRA E' OBBLIGATORIA

La sicurezza elettrica di questo apparecchio può essere garantita solo in presenza di un sistema di messa a terra efficace, conforme con le vigenti norme di sicurezza locali e nazionali. E' importante che tale dispositivo di sicurezza sia presente, che sia regolarmente collaudato e che, in presenza di dubbi, l'impianto elettrico della casa venga controllato da un elettricista qualificato.

Il costruttore non può essere ritenuto responsabile per le conseguenze di un sistema di messa a terra inadeguato, come una scossa elettrica.

Il produttore non può essere ritenuto responsabile di danni che siano il risultato diretto o indiretto di una errata installazione o collegamento.



[DE] Bedienungs- und Montageanleitung

Liebe Kundin, lieber Kunde,
Vielen Dank für Ihren Einkauf.

Dieses Kochfeld entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen.

Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und Sachen führen.

Lesen Sie die Gebrauchs- und Montageanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Sie enthält wichtige Hinweise für den Einbau, die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden am Gerät.

Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die infolge von Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise und Warnungen verursacht werden.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanleitung auf, und geben Sie sie einem eventuellen Nachbesitzer weiter.

INHALTSVERZEICHNIS

PT 1 - Bedienungsanleitung

Sicherheitshinweise **39**

Bestimmungsgemäße Anwendung	39
Kinder im Haushalt	39
Technische Sicherheit	39
Sachgemäßer Gebrauch	40

Induktionskochen **42**

Vorteile des Induktionskochens	42
Kochgeschirr	42
Empfehlungen zum Kochgeschirr	43

Gerätbeschreibung **44**

Bedienfeld	44
Technische Daten	44

Bedienung des Kochfelds **45**

Kochfeld einschalten	45
Kochfeld ausschalten	45
Kochzonen einschalten	45
Kochzonen ausschalten	45
Topferkennung	45
Restwärme	45
Power-Boost	46
Timer	46
Egg-Timer/Memory	46
Kindersicherheit	47
Sicherheitsausschaltung	47

Störungssuche **48**

Reinigung und Pflege **50**

Wichtige Hinweise	50
Allgemeine Hinweise	50
Reinigung des Kochfelds	50

Umweltschutz **51**

Entsorgung der Transportverpackung	51
Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten	51
Tipps zum Energiesparen	51

PT 2 - Montagehinweise

Installation **52**

Einbau	52
Einbaulage	54
Lüftung	54
Einbau des Kochfelds	54
Elektroanschluss	55

Sicherheitshinweise

ACHTUNG!



**LESEN SIE BITTE VOR GEBRAUCH DES GERÄTES
ALLE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH!
DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN HAUSHALTSÜBLICHEN
GEBRAUCH BESTIMMT.**

Bestimmungsgemäße Anwendung

- Verwenden Sie das Kochfeld ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen zum Zubereiten und Warmhalten von Speisen. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.
- Dieses Kochfeld ist nicht für die Verwendung im Außenbereich bestimmt und darf nicht an nicht stationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) betrieben werden.
- Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Kochfeld sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden.

Kinder im Haushalt

- Kinder unter acht Jahren müssen vom Kochfeld ferngehalten werden - es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Kinder ab acht Jahren dürfen das Kochfeld nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen das Gerät so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Kochfeldes aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen das Kochfeld nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.
- **Erstickungsgefahr!** Verpackungsbestandteile (z. B. Nylon oder Polystyrol) von Kindern fernhalten und, soweit möglich, entsorgen.
- **Verbrennungsgefahr!** Bewahren Sie in Stauräumen über oder hinter dem Kochfeld keine Gegenstände auf, die für Kinder von Interesse sein könnten. Die Kinder werden sonst dazu verleitet, auf das Gerät zu klettern.
- **Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr!** Drehen Sie Topf- und Pfannengriffe IMMER nach hinten, sodass sie nicht über das Kochfeld ragen, wo sie heruntergezogen werden könnten. Dadurch wird die Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr verringert.
- Nutzen Sie die Verriegelungsfunktionen "Verriegelung" und "Kindersicherheit" damit Kinder das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt einschalten oder die gewählten Einstellungen nicht verändern können (siehe Kapitel "Bedienung des Kochfelds").

Technische Sicherheit

- Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Der Hersteller haftet nicht für diese Schäden.

Sicherheitshinweise

- Aus Sicherheitsgründen verwenden Sie das Kochfeld nur im eingebauten Zustand.
- Beschädigungen am Kochfeld können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie es vor dem Einbau auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals ein beschädigtes Gerät in Betrieb.
- Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Kochfeldes müssen unbedingt mit denen des Stromnetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Vergleichen Sie diese vor dem Anschließen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektrofachkraft.
- Die elektrische Sicherheit des Kochfeldes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein. Lassen Sie im Zweifelsfall die Elektroinstallation durch eine Elektrofachkraft überprüfen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden (z.B. Stromschlag), die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und/oder der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.
- Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss das Kochfeld vom Stromnetz getrennt sein.
- Ersetzen Sie schadhafte oder defekte Bauteile nur durch Original-Ersatzteile zur Gewährleistung der Sicherheitsanforderungen.
- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen (Brandgefahr durch Überhitzung).
- **Stromschlaggefahr!** Nehmen Sie das Kochfeld bei einem Defekt oder bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramikscheibe nicht in Betrieb bzw. schalten Sie es sofort aus. Trennen Sie es vom Stromnetz.
- **ACHTUNG:** Falls das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, Kundendienst oder Fachpersonal ersetzt werden, um jede Gefahr zu verhindern.

Sachgemäßer Gebrauch

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

Sicherheitshinweise

- die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie die Kochzonen nach Gebrauch aus!
- Bewahren Sie leicht entflammbare Gegenstände (z.B. Spraydosen) niemals in Schubladen direkt unter dem Kochfeld auf. Eventuell vorhandene Besteckkästen müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Flammen können die Fettfilter einer Dunstabzugshaube in Brand setzen. Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube.
- Erhitzen Sie niemals Geschirr ohne Inhalt, sofern dies nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt ist.
- In geschlossenen Dosen (z.B. Blechdosen) entsteht beim Einkochen und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können. Verletzungs- und Verbrennungsgefahr.
- Wenn Sie ein Elektrogerät (z. B. Handmixer) in der Nähe des Kochfeldes verwenden, achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit dem heißen Kochfeld in Berührung kommt. Die Isolierung der Anschlussleitung könnte beschädigt werden.
- Salz, Zucker oder Sandkörner, z. B. vom Gemüse putzen, können Kratzer verursachen, wenn sie unter den Geschirrboden gelangen.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit glattem Boden. Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramikscheibe.
- Herabfallende Gegenstände (auch leichte Gegenstände wie Salzstreuer) können Risse oder Brüche in der Glaskeramikscheibe verursachen.
- Stellen Sie niemals heiße Töpfe oder Pfannen auf den Sensortasten und Anzeigen ab. Diese können die darunter liegende Elektronik beschädigen.
- Bewahren Sie keine metallischen Gegenstände in einer Schublade direkt unter dem Kochfeld auf, da diese bei längerer, intensiver Benutzung des Gerätes heiß werden können.
- Das Kochfeld ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem bestimmt.
- **Nur für Personen mit einem Herzschrittmacher:** In unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Kochfeldes entsteht ein elektromagnetisches Feld. Eine Beeinträchtigung des Herzschrittmachers ist jedoch unwahrscheinlich. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Kreditkarten, Datenspeicher, Taschenrechner usw. dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Kochfeldes befinden. Das elektromagnetische Feld des eingeschalteten Kochfeldes kann die Funktion magnetisierbarer Gegenstände beeinträchtigen.
- Aufgrund der hohen Aufheizgeschwindigkeit von Induktionskochzonen kann unter Umständen die Temperatur am Boden des Kochgeschirrs innerhalb kürzester Zeit die Selbstentzündungstemperatur von Ölen oder Fetten erreichen. Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt!
- Das Kochfeld ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Wenn sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade befindet, müssen Sie auf einen ausreichenden Abstand zwischen dem Schubladeninhalt und der Unterseite des Gerätes achten, damit die ausreichende Kühlluftzufuhr für das Kochfeld gewährleistet ist. Bewahren Sie keine spitzen oder kleinen Gegenstände oder Papier in der Schublade auf, da diese durch die Lüftungsschlitze in das Gehäuse eindringen oder angesaugt werden können und so das Kühlgebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen.

Induktionskochen

Vorteile des Induktionskochens

Beim Induktionskochen entwickelt sich die Hitze direkt am Pfannenboden. Daraus ergeben sich viele Vorteile für Sie:

- Zeitersparnis beim Kochen und Braten. Das Kochgeschirr wird direkt erhitzt.
- Geringerer Energieverbrauch.
- Einfache Reinigung und Wartung. Verspritztes Essen brennt sich nicht so schnell in das Kochfeld ein.
- Kontrollierte Wärmezufuhr und höhere Sicherheit. Die Kochzone reagiert unverzüglich auf jede Leistungsstufenänderung, so kann die Temperatur präzise eingestellt werden. Die Wärmezufuhr wird unterbrochen, sobald Sie das Kochgeschirr von der Kochzone entfernen, auch wenn diese noch eingeschaltet ist.

Kochgeschirr

Nur ferromagnetisches Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist für Induktionskochfelder geeignet:

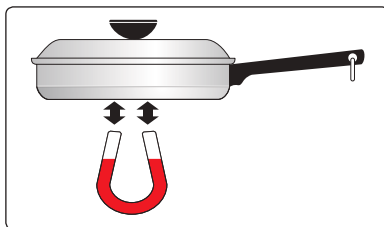
- Emaillierter Stahl
- Gusseisen
- Induktionstaugliches Kochgeschirr aus Edelstahl.

Um festzustellen, ob das Kochgeschirr geeignet ist, prüfen Sie, ob der Topf- oder Pfannenboden einen Magneten anzieht.

Es gibt andere induktionstaugliche Töpfe und Pfannen, deren Böden nicht voll ferromagnetisch sind. Wenn der Boden des Kochgeschirrs nicht voll ferromagnetisch ist, wird nur der magnetische Bereich heiß.

So kann es passieren, dass die Hitze nicht gleichmäßig verteilt wird.

Für gute Kochresultate empfehlen wir, dass die Dimension des ferromagnetischen Bereichs des Kochgeschirrs mit der Größe der Kochzone übereinstimmt.



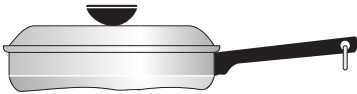
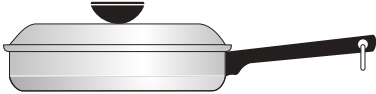
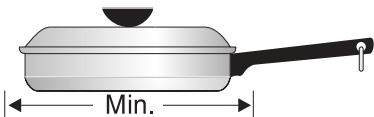
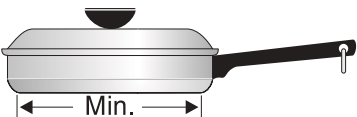
Ungeeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie niemals Induktions-Adapterplatten oder Kochgeschirr aus:

- Traditionellem Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

Induktionskochen

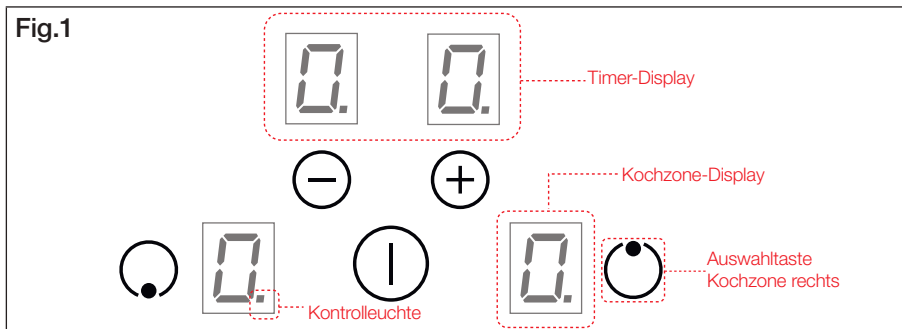
Empfehlungen zum Kochgeschirr

FALSCH	RICHTIG
 Das Kochgeschirr steht nicht mittig auf der Kochzone.	 Das Kochgeschirr steht mittig auf der Kochzone.
 Gewölbte oder unebene Pfannenböden.	 Flacher Pfannenboden & gerade Seiten.
 Pfanne entspricht nicht der Mindestgröße der gewählten Kochzone.	 Pfannengröße entspricht der für die Kochzone empfohlenen Mindestgröße oder übersteigt diese.
 Pfannenboden steht auf dem Kochfeldrahmen oder nicht vollständig auf der Kochfeldoberfläche.	 Pfanne steht vollständig auf der Kochfeldoberfläche.
 Der schwere Griff neigt die Pfanne.	 Pfanne ist richtig ausbalanciert.

Gerätbeschreibung

Bedienfeld

Dieses Kochfeld ist mit elektronischen Sensortasten ausgestattet, die auf Fingerkontakt reagieren. Die Anzeigen auf dem Bedienfeld und die Signaltöne bestätigen die Aktivierung der ausgewählten Funktion. Die Sensortasten nicht abdecken.



Sensortaste	Funktion
	EIN/AUS-Taste – Zum Ein- und Ausschalten
	Auswahltaste Kochzone - zum Auswählen der Kochzone
	Plustaste [+] – erhöht die Leistung einer Kochzone oder die Zeit des Timers (siehe Kapitel „Bedienung des Kochfelds“)
	Minustaste [-] – verringert die Leistung einer Kochzone oder die Zeit des Timers (siehe Kapitel „Bedienung des Kochfelds“)

Technische Daten

Gemäß Verordnung (EU) No. 66/2014

	Kochzone	Maße (mm)	Mindestmaße Topf (mm)	Output (W) 230V	EC (Wh/kg)
	z1	Ø 200	Ø 120	2300 (3000*)	191.5
	z2	Ø 160	Ø 110	1400	176.4
Kochfeld-Typ: Einbau Heiztechnologie: Induktion				TOT. 3700	184

*mit Power Booster

Bedienung des Kochfelds

Kochfeld einschalten

Auf die Ein/Aus-Taste drücken, um das Kochfeld einzuschalten.

Auf dem Display aller Kochzonen erscheint «0».

Das Bedienfeld bleibt 20 Sekunden lang aktiv. Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld wieder aus.

Kochfeld ausschalten

Die **Ein/Aus-Taste** drücken bis das Kochfeld sich ausschaltet.

Kochzonen einschalten

Das Kochfeld einschalten, mit der entsprechenden Auswahltaste das Kochfeld auswählen und die Leistungsstärke mit den Tasten **[+]** und **[-]** innerhalb von 10 Sekunden einstellen. Jede Kochzone ist mit 9 Leistungsstufen programmiert und wird mit einer Nummer zwischen «1» und «9» auf dem entsprechenden Display angezeigt. Betätigen Sie die Taste **[+]**, um die Einstellung zu erhöhen, und die Taste **[-]**, um die Einstellung zu verringern.

Kochzonen ausschalten

Zum Ausschalten einer Kochzone wählen Sie diese und betätigen die Taste **[-]**, um die Leistungsstärke auf «0» zu bringen.

Topferkennung

Jede Induktionskochzone hat eine Mindesterkennungsgrenze des Kochgeschirrs, die je nach Material des verwendeten Kochgeschirrs variiert.

Aus diesem Grund muss die Kochzone benutzt werden, die am besten zum Durchmesser des Kochgeschirrs passt. Wenn auf der Anzeige eines Kochfelds das Symbol  erscheint, bedeutet das, dass:

- das verwendete Kochgeschirr nicht für das Induktionskochen geeignet ist.
- der Durchmesser des verwendeten Topfes kleiner ist als vom Gerät erlaubt.
- sich kein Topf auf dem Kochfeld befindet.

Genauere Informationen finden Sie im Kapitel „*Induktionskochen*“.

Restwärme

Nach dem Ausschalten der Kochzonen wird die Restwärme der noch heißen Kochzonen (über 50°) mit einem «H» (Restwärme) angezeigt. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können.

Bedienung des Kochfelds

Power-Boost

Die Verwendung dieser Funktion wird empfohlen für das Kochen großer Mengen Flüssigkeit (z.B. Wasser zum Kochen von Nudeln) oder Speisen in sehr kurzer Zeit.

Zur Aktivierung dieses Programms wählen Sie die Kochzone aus und betätigen die Taste **[+]**, bis Sie die Anzeige **«P»** (Power Boost) erreichen. Die Kochzone wird für **10 Minuten** auf maximale Leistung gebracht. Am Ende dieses Zeitrahmens kehrt die Hitzestufe der Kochzone automatisch auf Stufe **«9»** zurück.

Timer

Mit dieser Funktion können Sie für jede Kochzone eine Zeit von **«01» (1 Minute)** bis **«99» (99 Minuten)** zur automatischen Abschaltung einstellen.

Um den Timer einer Kochzone einzustellen, diese auswählen und die Leistung einstellen. Drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden gleichzeitig die Tasten **[+]** und **[-]**, um die Zeit der automatischen Ausschaltung einzustellen. Warten Sie 10 Sekunden bis zur Bestätigung der Einstellung. Die verbleibende Zeit wird auf dem Timer-Display angezeigt.

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer schaltet sich die Kochzone automatisch aus, auf dem Timer-Display blinkt die Anzeige **«00»** und ein Signalton ist zu hören. Betätigen Sie eine beliebige Taste auf dem Bedienfeld, um die Signale zu beenden.

Um den Timer einer Kochzone zu deaktivieren, wählen Sie diese mit der entsprechenden Auswahl Taste der Kochzone und drücken dann gleichzeitig die Tasten **[+]** und **[-]**, um die Anzeige des Timers zu aktivieren und innerhalb von 10 Sekunden die Taste **[-]**, um die Zeit auf **«00»** zu stellen. Warten Sie 10 Sekunden bis zur Bestätigung. Die Kontrollleuchte der Kochzonenanzeige hört auf zu blinken und bestätigt damit die Deaktivierung der Funktion.

Egg-Timer/Memory

Wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind, kann ein Memory-Signal programmiert werden, das auch nach Ausschalten des Geräts in Betrieb bleibt.

Ist die Egg-Timer/Memory-Funktion aktiviert, kann die Timer-Funktion nicht eingestellt werden.

Um diese Funktion einzustellen, schalten Sie das Kochfeld ein und drücken gleichzeitig die Tasten **[+]** und **[-]**, um die Anzeige des Timers zu aktivieren. Betätigen Sie die Tasten **[+]** und **[-]** innerhalb von 10 Sekunden, um die Zeit einzustellen. Warten Sie 10 Sekunden bis zur Bestätigung der Einstellungen.

Die verbleibende Zeit wird auf dem Display des Timers angezeigt.

Nach Ablauf der programmierten auf dem Timer-Display blinkt die Anzeige

Bedienung des Kochfelds

«00» und ein Signalton ist zu hören. Betätigen Sie eine beliebige Taste auf dem Bedienfeld, um die Signale zu beenden.

Um die Memory-Funktion zu deaktivieren, drücken gleichzeitig die Tasten **[+]** und **[-]** und dann innerhalb von 10 Sekunden die Taste **[-]**, um die Zeit auf «00» zu stellen. Warten Sie 10 Sekunden bis zur Bestätigung.

Kindersicherheit

Diese Funktion verhindert, dass Kinder versehentlich oder absichtlich das Gerät einschalten und kann nur aktiviert werden, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind.

Um diese Funktion zu aktivieren, drücken Sie gleichzeitig die **Auswahltaste Kochzone rechts** (siehe Abb.1) und die Taste **[-]**, dann neuerlich die Auswahltaste Kochzone rechts. Auf allen Displays erscheint das Symbol «**L**» und die entsprechende Kontrolleuchte leuchtet auf.

Die Funktion bleibt nach Ausschalten und dem nächsten Einschalten des Geräts in Betrieb.

Um diese Funktion vorübergehend zu deaktivieren und die Einstellungen zu verändern, drücken Sie gleichzeitig die Auswahltaste Kochzone rechts und die Taste **[-]**. Die Funktion bleibt bei jedem neuen Einschalten des Geräts in Betrieb.

Um diese Funktion dauerhaft zu deaktivieren, drücken Sie gleichzeitig die Auswahltaste Kochzone rechts und die Taste **[-]**, dann neuerlich die Taste **[-]**. Das Gerät schaltet sich aus. Beim Wiedereinschalten ist die Funktion nicht mehr in Betrieb.

Sicherheitsausschaltung

Dieses Gerät ist mit einer Sicherheitsausschaltung ausgestattet, das alle Kochzonen nach der Betriebsdauer-Begrenzung automatisch ausschaltet. In diesem Fall erscheint auf dem Kochzonen-Display die Restwärme «**H**».

LEISTUNG	BETRIEBSDAUER-BEGRENZUNG (Stunden)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

Störungssuche

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht oder nicht korrekt an das Stromnetz angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät korrekt an das Stromnetz angeschlossen ist. Siehe Kapitel „ <i>Elektroanschluss</i> “.
	Die Sicherung ist gefallen.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Störung ausgelöst hat. Fällt die Sicherung immer wieder, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft
	Seit dem Einschalten des Kochfelds sind mehr als 20 Sekunden vergangen.	Schalten Sie das Gerät wieder ein und stellen Sie die Hitzestufe innerhalb von 20 Sekunden ein.
	Sie haben 2 oder mehr Sensortasten gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur eine Sensortaste.
	Auf dem Bedienfeld sind Wasser- oder Fettflecken.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Das Kochfeld schaltet sich aus.	Sie haben etwas auf die EIN/AUS-Taste gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von der Sensortaste.
Die Restwärme-Anzeige schaltet sich nicht ein.	Die Zone ist nicht heiß, weil sie nur kurz in Betrieb war.	War die Zone lange genug in Betrieb, um heiß zu werden, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Sensortasten werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder es steht zu nahe am Bedienfeld.	Stellen Sie großes Kochgeschirr wenn möglich auf die hinteren Kochzonen.
 erscheint.	Die Kindersicherheit ist in Betrieb.	Siehe Kapitel „ <i>Bedienung des Kochfelds</i> “.

Störungssuche

E	E erscheint.	Kein Kochgeschirr ist auf der Zone.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Zone.
		Das Kochgeschirr ist falsch.	Verwenden Sie das richtige Kochgeschirr. Siehe Kapitel „Induktionskochen“.
		Die Größe des Topfbodens ist zu klein für die Zone.	Verwenden Sie Kochgeschirr der richtigen Größe. Siehe Kapitel „Induktionskochen“.
		Das Kochgeschirr bedeckt nicht die Kochzone.	Bedecken Sie die Kochzone vollständig.
EE erscheint.		Die Induktionsspulen sind überhitzt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen.
E und eine Zahl erscheint.		Fehler am Gerät.	Trennen Sie das Gerät vorübergehend vom Stromnetz. Entfernen Sie die Sicherung aus dem Schaltkasten. Schließen Sie alles wieder an. Tritt das Problem erneut auf, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Wenn Sie selbst keine Lösung für Ihr Problem finden können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder den Kundendienst. Geben Sie die Daten auf dem Typenschild an.

Reinigung und Pflege

Wichtige Hinweise

- Das Gerät regelmäßig reinigen, damit die Glaskeramikscheibe nicht zu Schaden kommt und lange hält.
- Vor der Reinigung das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- Vor jede Wartungsarbeit das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Keinesfalls ein Dampf-Reinigungsgerät verwenden.
- Das Gerät mit einem weichen und feuchten Lappen reinigen. Nur neutrales Reinigungsmittel verwenden.
- Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel, Scheuerschwämme, Lösungsmittel oder Topfkratzer verwenden.

Allgemeine Hinweise

- Das Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen.
- Nur Kochgeschirr mit sauberen Boden verwenden.
- Kratzer oder dunkle Flecke auf der Oberfläche beeinträchtigen nicht den richtigen Betrieb des Gerätes.
- Nur Reinigungsmittel für Glaskeramik verwenden.
- Reste auf der Oberfläche mit einem Glasschaber entfernen.

Reinigung des Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzene Kunststoffe, Folie, Zucker. Diese können das Kochfeld beschädigen.
Die Reste mit einem **Glasschaber** entfernen, indem Sie mit der Klinge im spitzen Winkel den Rest abschieben.



- **Nachdem das Kochfeld abgekühlt ist:** Kalkspuren, Wasser- und Ölrückstände, metallisch schimmernde Flecken. Das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und milden Reinigungsmittel putzen. Danach mit einem weichen Tuch trocken wischen.



Umweltschutz

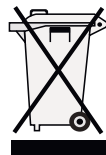
Entsorgung der Transportverpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar. Die Kunststoffhüllen und -tüten und andere Teile des Verpackungsmaterials richtig entsorgen und von Kindern fernhalten. Erstickungsgefahr!

Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten

Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt gemäß WEEE Richtlinie (Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte) (2002/96/EC) und nationalen Gesetzen nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf.

Dieses Produkt muss bei einer dafür vorgesehenen Sammelstelle abgegeben werden. Dies kann z. B. durch Rückgabe beim Kauf eines ähnlichen Produkts oder durch Abgabe bei einer autorisierten Sammelstelle für die Wiederaufbereitung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten geschehen. Informationen zu Sammelstellen für Altgeräte erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung, dem öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger, einer autorisierten Stelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten oder Ihrer Müllabfuhr.



Tipps zum Energiesparen

- Garen Sie nach Möglichkeit nur in geschlossenen Töpfen oder Pfannen. So wird verhindert, dass Wärme unnötig entweicht.
- Wählen Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein kleiner Topf benötigt weniger Energie als ein großer, nur wenig gefüllter Topf.
- Garen Sie mit wenig Wasser.
- Schalten Sie nach dem Ankothen oder Anbraten rechtzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurück.
- Verwenden Sie einen Schnellkochtopf, um die Garzeit zu reduzieren.

FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH NICHTBEACHTUNG DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG ENTSTEHEN, ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINE HAFTUNG.

DIE GARANTIE GILT NICHT FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH NICHTBEACHTUNG DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG ENTSTEHEN.

Installation

Einbau

1. Einen Ausschnitt in der Arbeitsplatte durchführen (siehe Kapitel „Einbau des Kochfelds“).

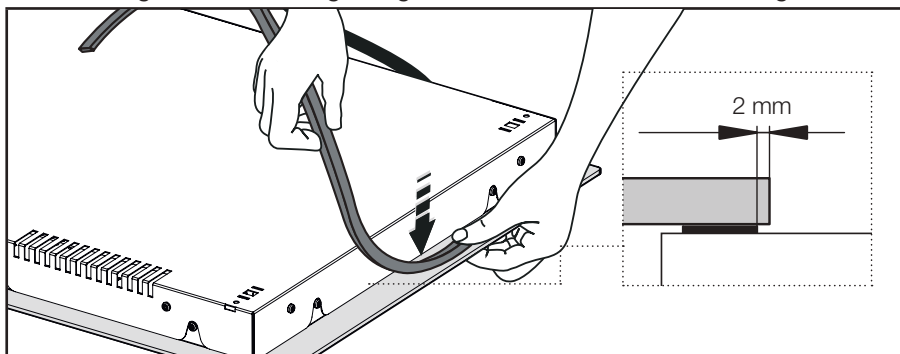
ACHTUNG!



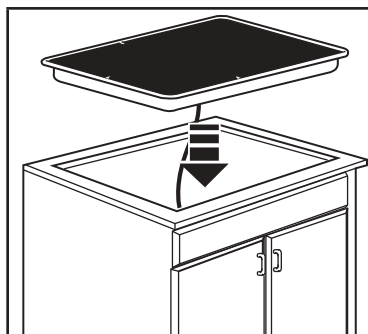
Sehr schwer

Der Einbau sollte von zwei oder mehr Personen durchgeführt werden, um Rückenverletzungen zu vermeiden.

2. Mit Hilfe von zwei Personen das Kochfeld seitenverkehrt hinlegen und das Dichtungsmaterial entlang des gesamten Kochfeldrandes aufbringen.

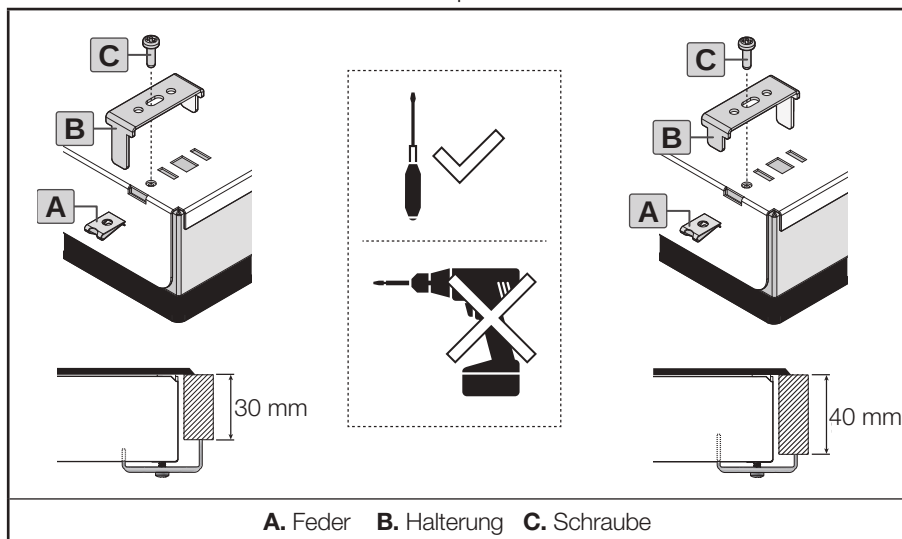


3. Das Kochfeld in der Mitte des Ausschnitts aufsetzen und den Elektro-Kabel durchführen. Achten Sie, dass die Dichtung unter dem Kochfeld mit dem Ausschnitt übereinstimmt, um eine sichere Abdichtung zu gewährleisten. **Keine Dichtungsmasse verwenden (z. B. Silicon).**



Installation

- 4.** Das Gerät an der Arbeitsplatte mit den 4 mitgelieferten Bügeln befestigen. Achten Sie auf die Dicke der Arbeitsplatte.

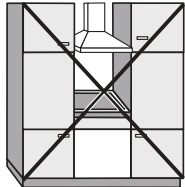
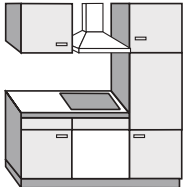
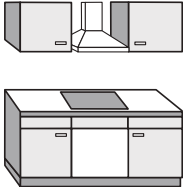


- 5.** Den elektrischen Anschluss gemäß den angegebenen Anleitungen durchführen (siehe Kapitel „Elektroanschluss“)
- 6.** Das Kochfeld am Stromnetz anschließen.
- 7.** Den Betrieb des Kochfelds überprüfen.

Installation

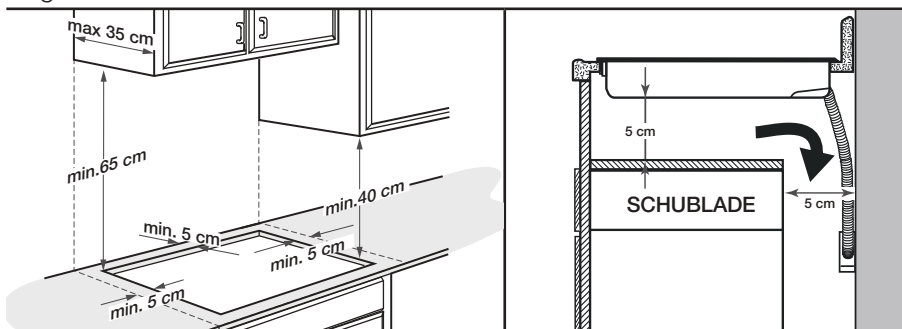
Einbaulage

Wählen Sie die beste Lage für das Kochfeld aus.

NICHT ERLAUBT	NICHT EMPFOHLEN	EMPFOHLEN
		

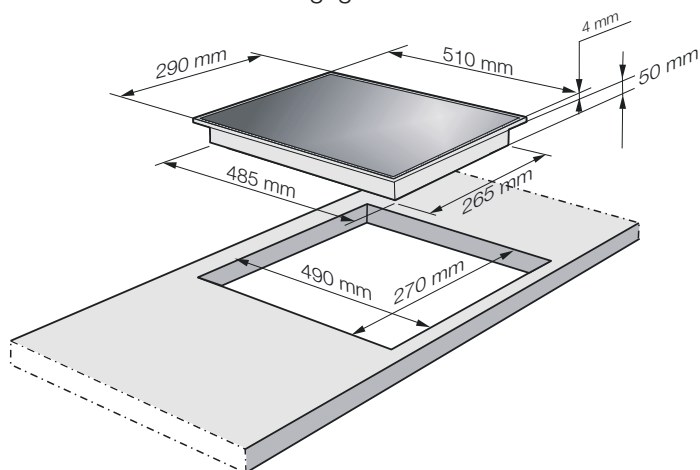
Lüftung

Die Mindestabstände müssen eingehalten werden, um eine ausreichende Lüftung zu gewährleisten.



Einbau des Kochfelds

Einen Ausschnitt nach den unten angegebenen Maßen durchführen.



Installation

Elektroanschluss

Vor dem Stromanschluss versichern Sie sich, dass:

- Die Spannungsangabe auf dem Typenschild, das sich auf der unteren Seite des Kochfelds befindet, mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Die Elektroanlage mit einer Erdung gemäß den geltenden Richtlinien versehen ist.

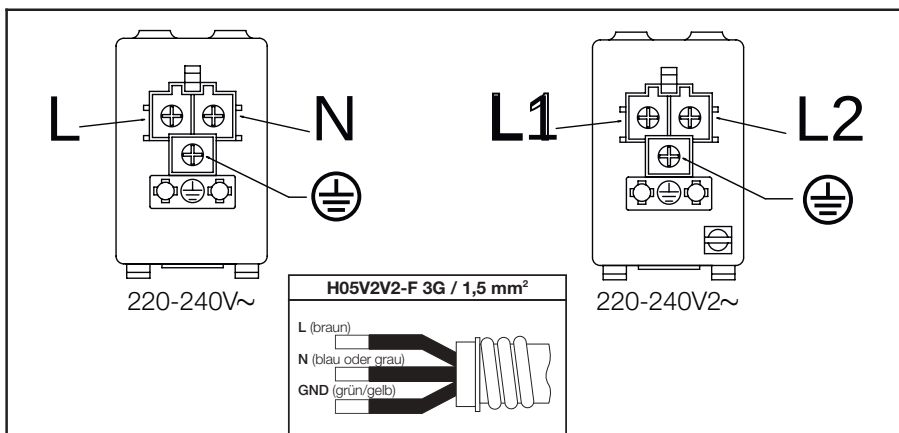
Falls das Gerät nicht mit einem Stromkabel und/oder Stecker ausgestattet ist, geeignetes Material für die Absorption und die Betriebstemperatur, die am Typenschild angegeben sind, verwenden.

Falls ein direkter Stromanschluss benötigt wird, muss ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm nach der am Typenschild angegebenen Belastung und gemäß den geltenden Richtlinien vorgesehen werden (das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden). Nach dem Einbau des Gerätes muss der allpolige Schalter leicht erreichbar sein.

ACHTUNG! DIE ERDUNG IST GESETZLICH VORGESCHRIEBEN

Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät entsprechend den geltenden Sicherheitsvorschriften geerdet ist. Elektrische Anlagen sollten regelmäßig vom Fachmann auf Sicherheit und Funktionstüchtigkeit überprüft werden.

Der Hersteller haftet nicht für Personen- oder Sachschäden (z.B. Stromschlag), die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen. Der Hersteller haftet nicht für Personen- oder Sachschäden, die durch unsachgemäße Installation entstanden sind.



[FR] Manuel d'installation et d'utilisation

Cher Client,

Félicitations pour votre achat.

Veuillez lire attentivement les instructions d'installation et le mode d'emploi avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois.

Ces instructions contiennent des renseignements importants concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien. Elles vous aideront à assurer votre sécurité et à prévenir tout dommage à la table de cuisson.

Le fabricant ne sera pas tenu responsable des dommages causés en raison du non-respect des présentes instructions.

Conservez les instructions en lieu sûr et remettez-les au prochain propriétaire de l'appareil, s'il y a lieu.

TABLE DE MATIÈRES

PT 1 - Mode d'emploi

consignes de sécurité 57

Utilisation recommandée 57

Les enfants et la table de cuisson 57

Sécurité technique 57

Utilisation appropriée 58

la cuisson par induction 60

Avantages de la cuisson par induction 60

Ustensiles de cuisson 60

Le bon positionnement des casseroles 61

description de la table de cuisson 62

Panneau de commande 62

Spécifications techniques 62

utilisation de la table de cuisson 63

Allumage de l'appareil 63

Extinction de l'appareil 63

Allumage des zones de cuisson 63

Extinction des zones de cuisson 63

Détection de récipient 63

Chaleur résiduelle 63

Power Boost 64

Minuterie 64

Egg-Timer/Rappel 64

Sécurité enfants 65

Extinction de sécurité 65

résolution de problèmes 66

entretien et nettoyage 68

Informations importantes 68

Informations générales 68

Nettoyage de la table de cuisson 68

protection de l'environnement 69

Élimination du matériel d'emballage 69

Enlèvement des appareils ménagers usagés 69

Conseils pour économiser l'énergie 69

PT 2 - Instructions pour l'installation

installation 70

Installation de la table de cuisson 70

Positionnement 72

Ventilation 72

Encastrement dans le plan de travail 72

Branchement électrique 73

consignes de sécurité

AVERTISSEMENT !



**LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS
AVANT L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON !
CET APPAREIL EST DESTINÉE
À UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.**

Utilisation recommandée

- Utilisez la table de cuisson pour préparer et chauffer des aliments seulement dans des situations domestiques. Tout autre type d'utilisation est interdit.
- Cette table de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée à l'extérieur ou les installations mobiles comme les bateaux.
- Les personnes qui, en raison de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou d'un manque d'expérience ou de connaissances, ne sont pas en mesure d'utiliser cet appareil de façon sécuritaire doivent être supervisées ou formées par une personne responsable.

Les enfants et la table de cuisson

- Ne laissez pas les enfants âgés de moins de 8 ans s'approcher de la table de cuisson sans surveillance.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus ne peuvent utiliser la table de cuisson sans surveillance seulement si le fonctionnement de l'appareil leur a été expliqué de façon à ce qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Ils doivent comprendre et reconnaître les dangers éventuels d'une utilisation inadéquate.
- Ne laissez pas des enfants sans surveillance à proximité de la table de cuisson. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer la table de cuisson sans surveillance.
- **Risque de suffocation !** Les enfants pourraient s'envelopper dans les emballages (p. ex. le papier) ou encore en recouvrir leur tête pendant qu'ils jouent et ainsi suffoquer. Gardez les emballages hors de la portée des enfants.
- **Risque de brûlure !** Ne laissez pas d'objet qui pourrait susciter l'intérêt d'un enfant sur ou derrière la table de cuisson. Un enfant pourrait vouloir grimper sur la table de cuisson.
- **Risque de brûlure et d'ébouillantage !** Orientez toujours les poignées des poêlons et des casseroles vers l'intérieur, de manière à ce qu'elles ne dépassent pas de la table de cuisson, car les enfants pourraient les attraper.
- Utilisez la «Sécurité enfants» pour empêcher les enfants d'allumer la table de cuisson. Lorsque vous utilisez la table de cuisson, activez le «Verrouillage de sécurité» pour éviter que les enfants ne modifient les paramètres sélectionnés.

Sécurité technique

- Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien ne doivent être effectués que par un technicien autorisé par le fabricant. Il peut être dangereux pour l'utilisateur de l'appareil de confier ces travaux à des personnes non qualifiées. Le fabricant décline toute responsabilité pour ces dommages.
- Pour des raisons de sécurité, utilisez la table de cuisson après son installation.

consignes de sécurité

- Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous qu'elle n'est pas endommagée. Une table de cuisson endommagée présente des risques. N'utilisez pas la table de cuisson si elle est endommagée.
- Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique de la table de cuisson correspondent à celles du système d'alimentation électrique de la résidence. Ces caractéristiques doivent concorder afin d'éviter toute détérioration de la table de cuisson. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.
- La sécurité électrique de cette table de cuisson ne peut être garantie que si celle-ci est raccordée à un système de mise à la terre conforme à la réglementation en vigueur. Il est essentiel de respecter cette exigence élémentaire en matière de sécurité. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique de votre résidence par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, le fabricant ne répond pas des dommages (p.ex. choc électrique) causés par un conducteur de protection coupé ou même absent.
- N'ouvrez jamais le boîtier de la table de cuisson. Il est dangereux de toucher aux branchements électriques ou de modifier l'installation électrique ou mécanique de l'appareil. Cela peut également nuire au fonctionnement de la table de cuisson.
- Avant de procéder à l'installation ou d'effectuer des travaux d'entretien ou de réparation, il faut couper l'alimentation électrique de la table de cuisson.
- Seules des pièces de rechange d'origine permettent au fabricant de garantir la sécurité de l'appareil. Les pièces défectueuses doivent être remplacées par des pièces d'origine uniquement.
- Il n'est pas sécuritaire d'utiliser plusieurs prises de courant ou des rallonges (risque d'incendie). N'utilisez pas ce type de dispositif pour brancher la table de cuisson à la source d'alimentation électrique.
- **Attention, risque de choc électrique!** Si vous découvrez des ébréchures, des égratignures ou des bris de quelque sorte que ce soit sur la table de cuisson, éteignez-la immédiatement et cessez de l'utiliser. Débranchez-la de la source d'alimentation électrique.
- **ATTENTION:** Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le producteur, un centre de service autorisé ou un personnel qualifié afin d'éviter tout risque.

Utilisation appropriée

- **ATTENTION:** L'appareil et ses composants deviennent très chauds lors l'utilisation. Faites attention et ne touchez pas aux éléments chauds.
- **ATTENTION:** Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse. N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu d'huile ou de graisse. Éteignez la table de cuisson et utilisez un couvercle ou un linge à vaisselle humide pour étouffer les flammes.
- **ATTENTION:** L'appareil devient chaud pendant son utilisation et reste chaud pendant un certain temps après avoir été éteint. Le risque de brûlure subsiste jusqu'à ce que les voyants de chaleur résiduelle se soient éteints.
- **ATTENTION:** Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lors son fonctionnement. Le contenu d'un récipient qui dessèche par ébullition et qui surchauffe

consignes de sécurité

peut endommager la vitrocéramique. La graisse ou l'huile surchauffée peut s'enflammer et provoquer un incendie.

- **Danger d'incendie:** N'utilisez pas l'appareil comme surface de rangement !
- Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être déposés sur la surface de cuisson puisqu'ils peuvent devenir très chauds.
- Éteignez toujours les zones de cuisson après leur utilisation!
- S'il y a un tiroir sous l'appareil, n'y entreposez pas de matières inflammables. S'il y a un plateau à ustensiles dans le tiroir sous la table de cuisson, il doit être thermorésistant.
- Les flammes peuvent mettre le feu dans les filtres à graisses de la hotte de ventilation. Ne faites jamais flamber d'aliments sous une hotte de ventilation.
- Ne chauffez jamais une casserole à vide, à moins d'une autorisation expresse du fabricant.
- N'utilisez jamais la table de cuisson pour chauffer des boîtes de conserve scellées, p.ex. en fer-blanc. L'augmentation de la pression pourrait faire éclater les boîtes de conserve. Danger de brûlures.
- Si vous utilisez un petit appareil (p. ex. un batteur à main) à proximité de la table de cuisson, assurez-vous que le cordon électrique n'entre pas en contact avec la table de cuisson. L'enveloppe isolante du cordon d'alimentation pourrait être endommagée.
- Le sel, le sucre et les grains de sable ou la saleté (provenant des légumes frais, par exemple) peuvent produire des égratignures.
- Les récipients rugueux peuvent égratigner la surface en vitrocéramique. N'utilisez que des poêlons et des casseroles à fond lisse.
- Même un objet léger, comme une salière, peut fissurer la céramique s'il tombe sur la surface en vitrocéramique et enlever un éclat.
- Des objets chauds placés sur les zones des touches ou les voyants peuvent endommager les composants électroniques qui se trouvent en dessous. Ne placez jamais de casseroles ou de poêlons chauds sur les zones des touches ou les voyants.
- Les articles métalliques entreposés dans le tiroir sous la table de cuisson peuvent devenir chauds lorsque l'appareil est utilisé de façon intensive pendant une longue période.
- La table de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.
- **Pour les utilisateurs ayant un stimulateur cardiaque:** Un champ magnétique se forme à proximité de l'appareil lorsque celui-ci est allumé. Il est peu probable que cela ait une incidence sur un stimulateur cardiaque. Toutefois, en cas de doute, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque.
- Gardez les objets qui sont sensibles au champ magnétique, tels que les cartes de crédit, les disques compacts et les calculatrices, loin de la table de cuisson lorsque celle-ci est allumée.
- Le processus de chauffage par induction est très rapide. La température du fond du récipient peut donc très vite atteindre le point d'inflammation des huiles ou des graisses. Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est allumée.
- La table de cuisson est dotée d'un ventilateur. S'il y a un tiroir sous l'appareil, vous devez vous assurer que l'espace est suffisant pour permettre la ventilation. N'utilisez pas le tiroir pour entreposer des objets tranchants, de petits objets ou du papier. Ils pourraient passer par la grille de ventilation (ou y être aspirés) jusqu'au meuble d'encastrement et endommager les lames du ventilateur ou gêner le refroidissement.

la cuisson par induction

Avantages de la cuisson par induction

Lors de la cuisson par induction, la chaleur est directement générée dans le fond de casserole. Cela présente de nombreux avantages:

- Gain de temps lors de la cuisson et le rôtiage. Les récipients sont chauffés directement.
- Réduction de la consommation d'énergie.
- Entretien et nettoyage faciles. Les aliments qui débordent brûlent moins facilement.
- Puissance thermique contrôlée et sécurité accrue. Le foyer réagit immédiatement à chaque changement de puissance. La chaleur peut ainsi être dosée avec exactitude. Le foyer cesse immédiatement de chauffer lorsque vous retirez l'ustensile de cuisson du foyer, même s'il est encore allumé.

Ustensiles de cuisson

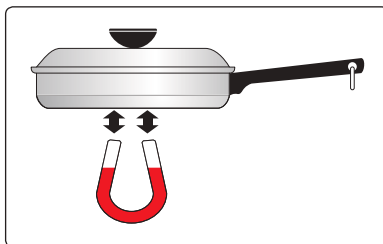
Seuls les ustensiles de cuisson ferromagnétiques composés des matériaux suivants sont adaptés aux foyers à induction:

- acier émaillé
- fonte
- casseroles adaptées pour l'induction, en acier inoxydable.

Pour savoir si un ustensile est adapté pour l'induction, vérifiez si le fond de la casserole ou de la poêle peut attirer un aimant.

Il existe d'autres ustensiles de cuisson dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique. Si le fond du récipient n'est pas entièrement ferromagnétique, seule la surface magnétisable chauffera. Dans ce cas, il se peut que la chaleur ne soit pas répartie uniformément.

Si le fond de l'ustensile est constitué entre autres d'aluminium, ses propriétés ferromagnétiques seront réduites. Il se peut que ce récipient ne chauffe pas correctement ou qu'il ne soit pas reconnu. Pour obtenir de bons résultats de cuisson, nous vous recommandons de faire correspondre le diamètre de la surface ferromagnétique de l'ustensile de cuisson avec la taille du foyer. Si une casserole ou une poêle n'est pas reconnue sur son foyer, tentez de la placer sur un foyer de diamètre inférieur.



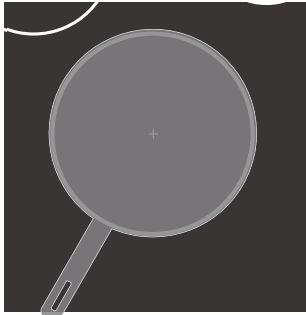
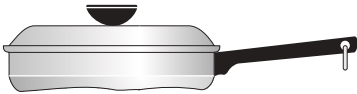
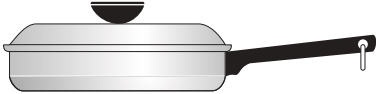
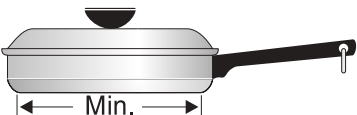
Ustensile de cuisson non adapté

N'utilisez en aucun cas une plaque d'adaptation pour l'induction ou un ustensile de cuisson en:

- inox traditionnel
- verre
- terre
- cuivre
- aluminium

la cuisson par induction

Le bon positionnement des casseroles

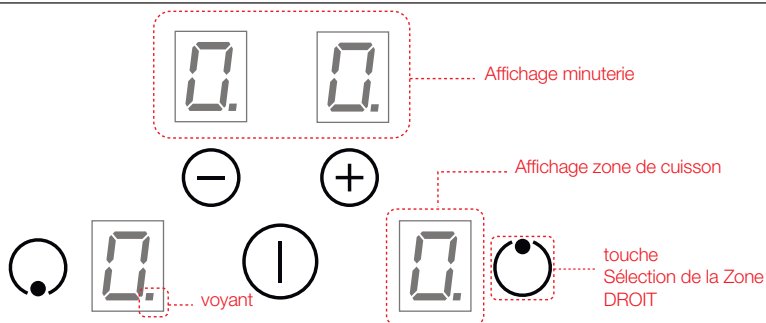
PAS CORRECTE	CORRECTE
 La casserole n'est pas au centre de la surface de la zone de cuisson	 La casserole se trouve au centre de la surface de la zone de cuisson
 Casserole ayant un fond courbé ou déformé	 Casserole ayant un fond plat
 La casserole ne correspond pas à la dimension minimale de cette zone de cuisson	 La casserole correspond ou dépasse la dimension minimale de cette zone de cuisson
 Le fond de la casserole pose sur le cadre de la table de cuisson ou ne pose pas correctement sur la surface de la table de cuisson	 Le fond de la casserole pose correctement sur la surface de la table de cuisson
 Le manche est trop lourd et penche la casserole	 La casserole est parfaitement équilibrée

description de la table de cuisson

Panneau de commande

Cet appareil utilise un système de programmation électronique « Touch Control ». Pour activer les fonctions, il suffit de toucher les touches tactiles correspondantes. Des indications sur les displays et des signaux sonores accompagnent chaque réponse. Touchez les touches par le haut sans les couvrir.

Fig.1



Touche	Fonction
	Touche ON/OFF – allume/éteint l'appareil
	Touche Sélection de la Zone – pour sélectionner la zone de cuisson
	Touche Plus [+] – pour augmenter la puissance d'une zone de cuisson ou la durée de la minuterie (voir chapitre « Utilisation de la table de cuisson »)
	Touche Moins [-] – pour réduire la puissance d'une zone de cuisson ou la durée de la minuterie (voir chapitre « Utilisation de la table de cuisson »)

Spécifications techniques

Conformément au règlement (EU) No. 66/2014

	Zone de Cuisson	Dimension de la zone (mm)	Dimension minimale du pot (mm)	Output (W) 230V	EC (Wh/kg)
	z1	Ø 200	Ø 120	2300 (3000*)	191.5
	z2	Ø 160	Ø 110	1400	176.4
type de cuisson: encastrable technologie de réchauffement: induction				TOT. 3700	184

*avec Power
Booster

utilisation de la table de cuisson

Allumage de l'appareil

Appuyez sur la touche ON/OFF pour allumer l'appareil.

Tous les affichages correspondants aux zones de cuisson s'allument en position « 0 ». Le panneau de commande reste actif pendant 20 secondes. Si dans ce laps de temps aucun réglage n'est effectué pour aucune zone de cuisson, l'appareil s'éteint automatiquement.

Extinction de l'appareil

Pour éteindre l'appareil, gardez appuyée la **touche ON/OFF**.

Allumage des zones de cuisson

Allumez l'appareil, sélectionnez la zone de cuisson en appuyant sur la touche **Sélection de la Zone** correspondante et réglez, dans les 10 secondes, le niveau de puissance de la zone de cuisson par les touches **[+]** et **[-]**. La puissance de chaque zone est réglable en 9 différentes niveaux. L'affichage correspondant indique la puissance de « 1 » à « 9 ». Appuyez sur la touche **[+]** pour augmenter la puissance et la touche **[-]** pour la réduire.

Extinction des zones de cuisson

Pour éteindre une zone de cuisson, sélectionnez-la et appuyez sur les touche **[-]** pour ramener la puissance au niveau « 0 ».

Détection de récipient

Chaque zone à induction a un délai minimum de détection de récipient qui varie selon le matériel du récipient utilisé. Pour cette raison, il faut utiliser la zone de cuisson la plus appropriée au diamètre du récipient. Si l'affichage de la zone de cuisson indique le symbole «  », cela veut dire que:

- Le récipient utilisé n'est pas approprié pour la cuisson à induction.
- Le diamètre du récipient utilisé est plus petit de celui permis par l'appareil.
- Aucun récipient n'est positionné sur la zone de cuisson.

Pour toute information supplémentaire, faire référence au chapitre « *la cuisson par induction* ».

Chaleur résiduelle

Si après l'extinction la température de la zone de cuisson est encore très chaude (au-dessus de 50°), l'affichage indique le symbole « **H** » (chaleur résiduelle).

Le symbole reste actif même après l'extinction de l'appareil et s'éteint seulement lorsqu'il n'y a plus de danger de brûlure.

utilisation de la table de cuisson

Power Boost

L'utilisation de cette fonction est indiquée pour réchauffer en peu de temps des grandes quantités de liquides (p.ex. de l'eau pour cuire les pâtes) ou d'autres plats.

Pour activer cette fonction, sélectionnez une zone de cuisson et appuyez sur la touche **[+]** jusqu'au symbole « **P** » (Power Boost). La zone de cuisson est activée au niveau de puissance maximum pendant **10 minutes**. Une fois le temps écoulé, la puissance de la zone de cuisson passe automatiquement au niveau « 9 ».

Minuterie

Cette fonction permet d'établir une durée de **01 (1 minute) à 99 (1 heure et 59 minutes)** pour l'extinction automatique d'une zone de cuisson. Pour activer la minuterie sur une zone de cuisson, sélectionnez-la et réglez la puissance. Puis appuyez simultanément sur les touches **[+]** et **[-]** pour allumer l'affichage de la minuterie et, dans les 10 secondes, réglez par les touches **[+]** et **[-]** la durée de l'extinction automatique.

Attendez 10 secondes pour la confirmation automatique. L'affichage de la minuterie indique le compte à rebours. Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson s'éteint automatiquement, l'affichage indique « 00 » clignotant et émet un signal sonore. Appuyez sur quelconque touche du panneau pour éteindre les signaux. Pour désactiver la minuterie d'une zone de cuisson, appuyez sur la touche Sélection de la Zone correspondante, puis simultanément sur les touches **[+]** et **[-]** pour activer l'affichage de la minuterie et dans les 10 secondes, la touche **[-]** jusqu'à ce que l'affichage indique « 00 ». Attendez 10 secondes pour la confirmation automatique. Le voyant de l'affichage de la zone de cuisson arrête de clignoter en confirmant la désactivation de cette fonction.

Egg-Timer/Rappel

Quand aucune zone de cuisson est en fonctionnement vous pouvez d'établir un rappel sonore qui reste actif même après l'extinction de l'appareil. Lorsque l'Egg-Timer/Rappel est actif, la fonction Minuterie ne peut pas être activée.

Pour activer le rappel, allumez la table de cuisson et appuyez simultanément sur les touches **[+]** et **[-]** pour activer l'affichage de la minuterie. Dans les 10 secondes appuyez sur les touches **[+]** et **[-]** pour régler la durée. Attendez 10 secondes pour la confirmation automatique. L'affichage de la minuterie indique le compte à rebours. Une fois le temps écoulé l'affichage de la minuterie indique « 00 » clignotant et émet un signal sonore. Appuyez sur quelconque touche du panneau pour éteindre les signaux.

utilisation de la table de cuisson

Pour désactiver le rappel, appuyez simultanément sur les touches **[+]** et **[-]** et puis, dans les 10 secondes, la touche **[-]** jusqu'à ce que l'affichage indique « 00 ».

Sécurité enfants

Cette fonction vise à ce que les enfants n'allument pas l'appareil, par inadvertance ou intentionnellement, et peut être activée seulement si toutes les zones de cuisson sont éteintes. Pour activer cette fonction, appuyez simultanément sur la touche **Sélection de la Zone DROIT** (voir fig. 1) et la touche **[-]**, puis de nouveau sur la touche Sélection de la Zone DROIT. Tous les affichages indiquent le symbole « **L** » et le voyant correspondant s'allume.

Cette fonction reste active après l'extinction et au rallumage de l'appareil.

Pour désactiver temporairement la fonction « Sécurité enfants », appuyez simultanément la touche Sélection de la Zone DROIT et la touche **[-]**. La fonction reste active à chaque allumage de l'appareil. Pour désactiver la fonction « Sécurité enfants », appuyez simultanément sur la touche Sélection de la Zone DROIT et la touche **[-]**, puis de nouveau sur la touche Sélection de la Zone DROIT. Au prochain allumage de l'appareil, la fonction n'est plus active.

Extinction de sécurité

L'Appareil est pourvu d'un dispositif de sécurité qui éteint automatiquement les zones de cuisson en fonctionnement une fois le temps limite écoulé. Dans ce cas, l'affichage correspondant la zone de cuisson indique la chaleur résiduelle par le symbole « **H** ».

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

résolution de problèmes

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Consultez le chapitre <i>"branchement électrique"</i> .
	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Il y a eu plus de 20 secondes depuis l'alimentation de la table de cuisson.	Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 20 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensitive à la fois.
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
La table de cuisson est désactivée.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ON-OFF.	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé.
Les touches sensibles sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
 s'allume.	La fonction ' Sécurité enfants ' est activée.	Reportez-vous au chapitre <i>"utilisation de la table de cuisson"</i> .

résolution de problèmes

 s'allume.	Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.	Placez un récipient sur la zone de cuisson. Reportez-vous au section <i>"Détection de récipient"</i> .
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre <i>"la cuisson par induction"</i> .
	La dimension du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre <i>"la cuisson par induction"</i> .
	Le récipient de cuisson ne recouvre pas la zone de cuisson.	Recouvrez complètement la zone de cuisson.
 s'allume.	Les serpentins à induction sont surchauffés.	Laissez refroidir l'appareil.
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si s'affiche à nouveau, faites appel au service après-vente agréé.

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un Centre d'Assistance Technique autorisé.

entretien et nettoyage

Informations importantes

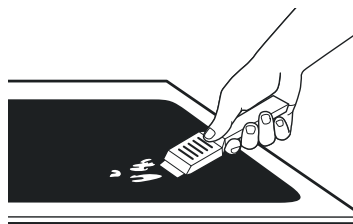
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyeur spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.

Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement:** Plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager la table de cuisson. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.



- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi:** traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisses, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non-abrasif. Après le nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.



protection de l'environnement

Élimination du matériel d'emballage

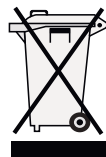
Nos emballages protègent votre appareil des dommages pouvant survenir pendant le transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets.

S'assurer que tous les emballages de plastique, sacs, etc. sont éliminés en toute sécurité et gardés hors de la portée des enfants. Risque d'étouffement!

Enlèvement des appareils ménagers usagés

La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.



Conseils pour économiser l'énergie

- Toujours poser le couvercle correspondant sur les récipients. En cuisinant sans couvercle, la consommation d'énergie est multipliée par quatre. Utiliser un couvercle en verre qui permet de contrôler la cuisson sans avoir à le soulever.
- Utilisez des récipients avec une base épaisse et plate. Les fonds irréguliers font augmenter la consommation d'énergie.
- Le diamètre de la base des récipients doit concorder avec la taille de la zone de cuisson. Si ce n'est pas le cas, il peut y avoir un gaspillage d'énergie. Observez: En général, le fabricant indique le diamètre maximal du récipient. Celui-ci est en général supérieur au diamètre de la base du récipient.
- Choisissez des récipients de taille adaptée à la quantité d'aliments à préparer. Un récipient de grandes dimensions et à moitié plein consomme beaucoup d'énergie.
- Faites cuire avec le minimum d'eau. Cela économise de l'énergie. Dans le cas des légumes, les vitamines et minéraux sont préservés.
- Abaissez à temps le niveau de cuisson.

ON DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES ÉVENTUELS DÉGÂTS PROVOQUÉS PAR L'INOBSERVATION DES SUSDITES INSTRUCTIONS.

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

installation

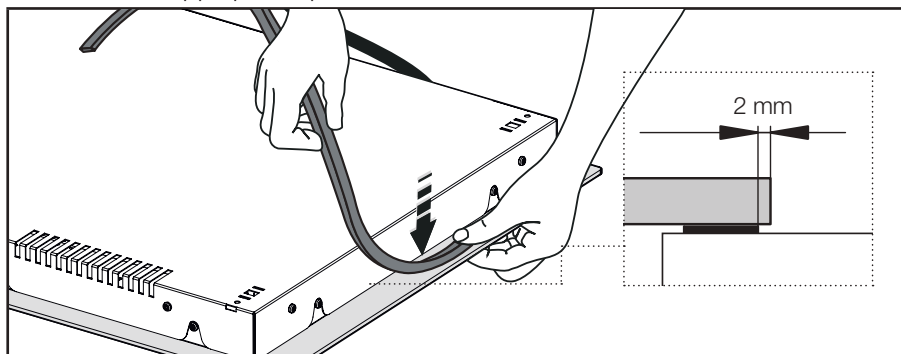
Installation de la table de cuisson

1. Réalisez l'encastrement dans le plan de travail (voir section « Encastrement dans le plan de travail »).

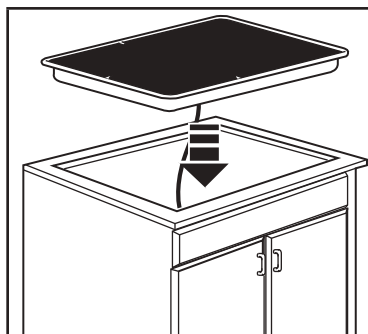
ATTENTION !**Poids excessif**

Il faut deux ou plus personnes pour positionner et installer la table de cuisson pour éviter tout risque d'accident au dos.

2. Avec l'aide de 2 personnes, placez la table de cuisson à l'envers sur une surface et appliquez le produit d'étanchéité autour de la table de cuisson.

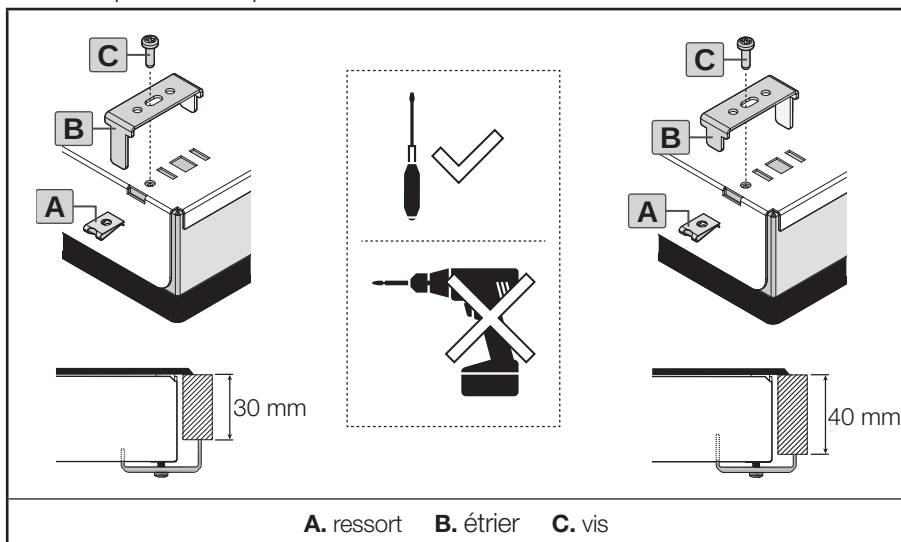


3. Placez la table de cuisson au milieu de l'encastrement en faisant attention à passer le cordon électrique. Assurez-vous que la garniture au-dessous de la table de cuisson coïncide avec le plan de travail de chaque côté afin d'assurer une tenue efficace. **N'utilisez pas une colle pour sceller (p.ex. de la silicone).**



installation

- 4.** Fixez l'appareil sur le plan de travail avec les 4 étriers fournis en tenant compte de l'épaisseur du plan.

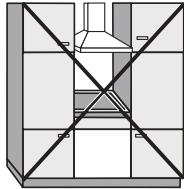
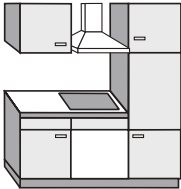
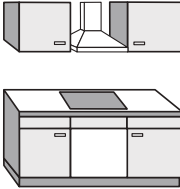


- 5.** Effectuez le branchement électrique selon les spécifications indiquées dans ce manuel (*voir chapitre « Branchement électrique »*).
- 6.** Branchez la table de cuisson au réseau électrique.
- 7.** Vérifiez le bon fonctionnement de la table de cuisson.

installation

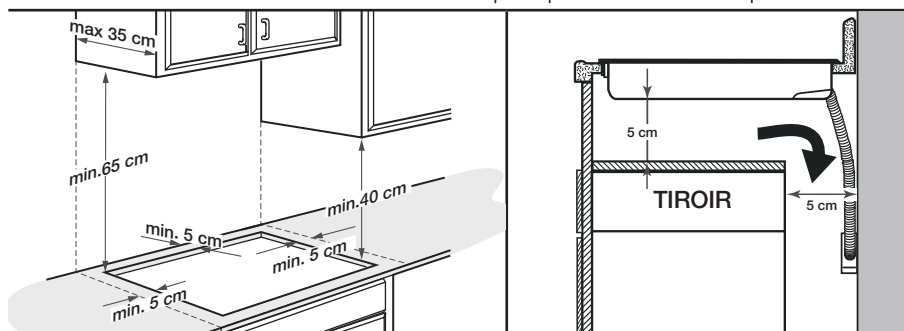
Positionnement

Choisissez la meilleure place pour votre appareil.

NON PERMIS	NON CONSEILLÉ	RECOMMANDÉ
		

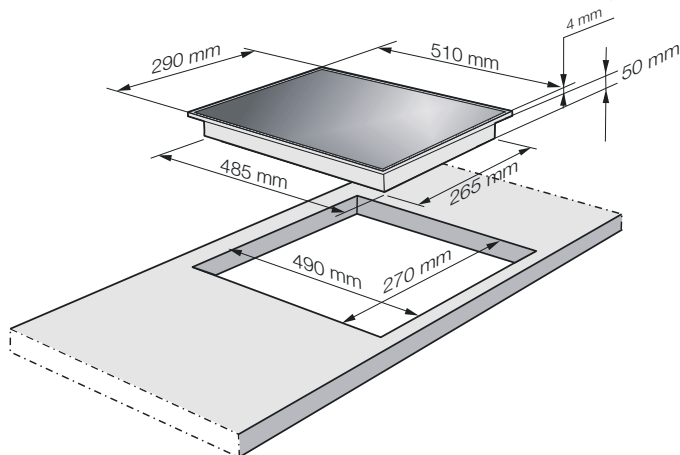
Ventilation

Maintenez les distances de sécurité minimales pour permettre une adéquate ventilation.



Encastrement dans le plan de travail

Réalisez l'encastrement de la table de cuisson selon les dimensions indiquées ci-dessous.



installation

Branchement électrique

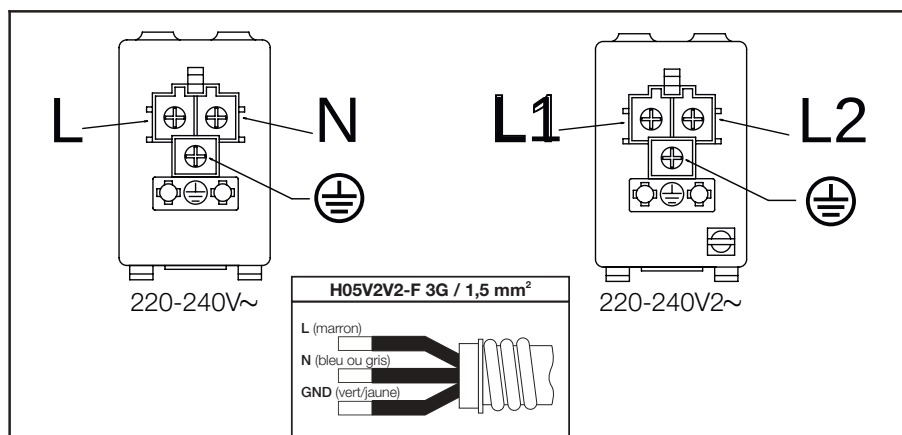
Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que:

- Les caractéristiques de l'installation répondent aux données indiquées sur la plaque signalétique positionnée au-dessous de la table de cuisson ;
- L'installation doit être fournie de mise à la terre, conformément aux dispositions en vigueur.

Au cas où l'appareil n'est pas doté d'un câble et/ou d'une prise, utilisez un matériau approprié pour l'absorption indiquée sur la plaque signalétique et pour la température de fonctionnement. Si vous souhaitez une connexion directe, il est nécessaire d'entreposer un interrupteur omnipolaire avec séparation des contacts de 3 mm minimum entre chaque pôle, adapté à la charge indiquée sur la plaque de signalisation et conformément aux dispositions en vigueur (le conducteur de terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par le commutateur). Une fois l'installation terminée, l'interrupteur omnipolaire doit être facilement accessible.

ATTENTION ! LA MISE À LA TERRE EST REQUISE PAR LA LOI

La sécurité électrique de cet appareil est garantie uniquement quand il est correctement branché à une installation de mise à la terre efficace, comme le stipulent les normes de sécurité électrique en vigueur. Assurez-vous que ce dispositif de sécurité est bien installé et régulièrement contrôlé; en cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage direct ou indirect découlant d'une mauvaise installation ou mauvais branchement.



[ES] Manual de instalación y uso

Estimado Cliente,

felicitaciones por su compra.

Esta placa vitrocerámica respeta todas las reglas y las leyes aplicables en materia de seguridad.

Sin embargo, el uso inapropiado puede causar lesiones personales o daños materiales.

Por favor lea atentamente las instrucciones para la instalación y uso antes de usar la Placa vitrocerámica por primera vez.

Las instrucciones contienen informaciones importantes para la instalación, la seguridad, el uso y el mantenimiento. Esto la protegerá de accidentes previniendo daños a la Placa vitrocerámica.

El productor no se hace responsable por daños causados por no haber respetado las advertencias y las normas de seguridad.

Guardar las instrucciones en un lugar seguro y entregarlas a cualquier futuro propietario.

RESUMEN

PT 1 - Guía para el usuario

instrucciones para la seguridad 75

Uso previsto	75
Niños	75
Seguridad técnica	75
Uso correcto	76

la cocción por inducción 78

Ventajas de la cocción por inducción	78
Ollas adecuadas	78
Posición correcta de las ollas	79

conocer la placa vitrocerámica 80

Panel de control	80
Especificaciones técnicas	80

uso de la placa vitrocerámica 81

Encendido del aparato	81
Apagar el aparato	81
Encender las zonas de cocción	81
Apagado de la zona de cocción	81
Detección de ollas	81
Calor residual	81
Power boost (aumento de potencia)	82
Temporizador	82
Reloj de cocina/Pro memoria	82

Bloque seguridad niños	83
Apagado de seguridad	83
resolución de los problemas	84
mantenimiento y limpieza	86
Informaciones importantes	86
Informaciones generales	86
Limpieza de la placa vitrocerámica	86
proteger el medio ambiente	87
Eliminación del material de embalaje	87
Tamaños de viejos electrodomésticos	87
Consejos para el ahorro de energía	87

PT 2 - Manual de Instalación

instalación 88

Instalar la placa vitrocerámica	88
Colocación	90
Ventilación	90
Empotramiento de la mesa de trabajo	90
Conexiones eléctricas	91

PT 1 - Guía para el usuario

instrucciones para la seguridad

¡ATENCIÓN!

**¡LEER ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES
ANTES DE USAR LA PLACA VITROCERÁMICA!
ESTE APARATO ESTÁ DESTINADO
EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.**

Uso previsto

- La placa vitrocerámica se tiene que usar siempre dentro de los límites del normal uso doméstico para preparar y mantener calientes los alimentos, y no para un uso profesional. No se admite ningún otro uso.
- La placa vitrocerámica no se puede utilizar en ambientes externos, o en ambientes móviles, como barcos o naves.
- Las personas que por sus capacidades físicas, sensoriales o psíquicas o por su inexperiencia o desconocimiento no fueran capaces de utilizar de manera segura la placa vitrocerámica, no tienen que utilizarla sin la supervisión y la guía de una persona responsable.

Niños

- Los niños que tengan menos de 8 años tienen que estar lejos de la placa vitrocerámica excepto si estuvieran acompañados por un adulto que los controle.
- Eventualmente, los niños que tengan una edad superior a los 8 años podrían utilizar solos el aparato, si fueran capaces de hacerlo correctamente. Es importante que sepan reconocer los peligros que puedan derivar de una utilización incorrecta.
- Vigilar a los niños que se encuentren cerca de la placa vitrocerámica, no permitir que jueguen con ella.
- Los niños no tienen que limpiar ni realizar mantenimiento a la placa vitrocerámica a menos que no estén vigilados por un adulto.
- **¡ Riesgo de asfixia !** Algunos componentes del embalaje (como el nylon o el poliestireno) pueden resultar peligrosos. Manténgalos alejados de los niños y se deshaga de ellos lo antes posible.
- **¡ Riesgo de quemaduras !** Mantenga fuera del alcance de los niños los objetos que puedan llamar su atención, poniéndolos arriba o debajo de la placa vitrocerámica. Estos objetos podrían atraerlos haciéndolos subir sobre el aparato.
- **¡ Riesgo de quemaduras más o menos graves !** Controle que los niños que se encuentren en casa no puedan arrojar al suelo las ollas o sartenes calientes. Dar vuelta lateralmente las manijas y los mangos de las ollas y sartenes apoyados sobre la superficie de trabajo, de modo que se encuentren sobre la misma.
- Usar los dispositivos de seguridad “Bloque comandos” y “Bloque seguridad niños” para que los niños no puedan encender el aparato sin querer o cambiar las funciones.

Seguridad técnica

- Trabajos de instalación y mantenimiento, así como reparaciones, tienen que ser realizados por personal especializado. Si los trabajos o reparaciones no se realizan correctamente, pueden causar graves peligros para el usuario. El productor declina toda responsabilidad por estos tipos de daños.

instrucciones para la seguridad

- Por razones de seguridad, la placa vitrocerámica tiene que ser usada sólo después de haberla empotrada.
- Antes de iniciar el empotrado controlar si la placa vitrocerámica presenta algunos daños visibles. No poner nunca en función un aparato dañado ya que este puede arriesgar la seguridad.
- Confrontar los datos de conexión (tensión y frecuencia), puestos en la etiqueta, con los de la red eléctrica, antes de conectar la placa vitrocerámica. Estos datos tienen que corresponder absolutamente, de lo contrario la máquina podría sufrir daños. En caso de dudas contacte con un electricista.
- La seguridad eléctrica sólo quedará garantizada si la placa vitrocerámica está conectada con una normal toma prevista de conexión a tierra. Es muy importante que esto se verifique, ya que es fundamental para la seguridad. En caso de dudas, verifique el sistema eléctrico por medio de un electricista calificado. El productor no se hará cargo de ningún daño (ejemplo: descarga eléctrica) que pudiera derivarse de un conductor de protección interrumpido o incluso ausente.
- No abrir nunca la envoltura del aparato. El contacto eventual con partes en baja tensión o el cambio de las estructuras eléctricas o mecánicas pueden causar anomalías en el funcionamiento.
- Desconectar el aparato de la red eléctrica si se desea realizar trabajos de instalación, mantenimiento o reparación.
- Cambiar eventuales piezas en avería o defectuosas con repuestos originales, sólo usando estos se garantiza el respeto de las normas de seguridad.
- No conectar la placa vitrocerámica a la red eléctrica con cables alargadores o tomas múltiples, porque no se garantiza la necesaria seguridad (ejemplo.: riesgo de sobrecalentamiento)
- **¡ Riesgo de descarga eléctrica !** No poner en marcha o apagar enseguida la placa vitrocerámica si la misma presenta grietas o está dañada. Desconectar el aparato de la red eléctrica.
- **ATENCIÓN:** Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos, este tiene que ser cambiado por el fabricante, por el servicio de asistencia autorizado o por personal cualificado

Uso correcto

- **ATENCIÓN:** El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes.
- **ATENCIÓN:** La cocción con aceite o grasa puede ser peligrosa y puede provocar incendios. Si el aceite o la grasa se incendiaran, no usar NUNCA agua para tratar de apagar el fuego. Sofoque las llamas por ejemplo con una tapa, un trapo de cocina húmedo o algo por el estilo.
- **ATENCIÓN:** La placa vitrocerámica se calienta mucho cuando está en función y queda caliente por un rato hasta después de haberla apagado. El riesgo de quemaduras deja de existir cuando se apagan los indicadores del calor residual.
- **ATENCIÓN:** vigilar el normal proceso de cocción.
Un proceso de cocción de corta duración tiene que ser continuamente vigilado. Ollas de las que continuamente se evaporan líquidos pueden provocar daños a la

instrucciones para la seguridad

placa vitrocerámica. Grasa y aceite que se calienten demasiado pueden empezar a quemar y provocar un incendio.

- **¡ Riesgo de incendio !** No colocar objetos sobre la superficie de cocción!
- Objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no tienen que apoyarse en la superficie de la placa vitrocerámica porque se pueden calentar demasiado.
- ¡Apagar siempre las zonas de cocción después de haberlas usado!
- Si debajo de la placa vitrocerámica se encontrara un cajón, no ponga en él objetos inflamables, como por ejemplo aerosoles. La bandeja de cubertería, si existiera, tiene que ser de material resistente al calor.
- No cocine flambeado debajo de la campana extractora. Las llamas pueden llegar hasta la campana e incendiarla.
- No poner nunca a calentar ollas y sartenes vacíos, sino fuera expresamente permitido por el fabricante.
- No poner nunca a calentar recipientes cerrados, por ejemplo de lata, en las zonas de cocción, la sobrepresión generada podría hacer explotar el recipiente. Riesgo de heridas y quemaduras.
- Si en la cercanía de la placa vitrocerámica se usa un aparato eléctrico, por ejemplo: mezcladoras, tenga cuidado en no poner el cable sobre la placa. El aislamiento del cable podría dañarse.
- Mantener siempre limpia la placa vitrocerámica. Sal, azúcar y granitos de arena, por ejemplo, procedentes de la limpieza de las verduras, podrían rayarla.
- Usar sólo ollas y sartenes con fondo liso. Ollas y sartenes con fondo rugoso podrían rayar la placa vitrocerámica.
- Atención, no haga caer sobre la superficie de vitrocerámica objetos o vajillas. Otros objetos livianos (como por ejemplo una salera) podrían generar grietas o dañar la placa vitrocerámica.
- No apoyar nunca, sobre la zona de control, ollas o sartenes muy calientes. La electrónica situada debajo de los mandos, podría dañarse.
- Objetos metálicos puestos en un cajón debajo del aparato pueden ponerse incandescentes si este se utiliza por largo tiempo.
- El destino del aparato no es el de ser usado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
- **Advertencia para personas que poseen marcapasos:** Hay que considerar que en las cercanías del aparato en función se genera un campo electromagnético. Es muy rara la posibilidad de que el marcapasos no funcione. Si tiene dudas consulte con el productor del marcapasos o con el propio médico.
- Objetos magnetizables, por ejemplo tarjetas de crédito, disquetes, calculadoras de bolsillo tienen que mantenerse lejos del aparato en función, porque esto podría comprometer su funcionamiento.
- Debido a la alta velocidad de calentamiento de las placas de inducción, en determinadas circunstancias la temperatura de la base de los recipientes pueden alcanzar en un tiempo mínimo la temperatura de autocombustión de aceites y grasas. ¡Nunca deje la placa de cocción desatendida durante su funcionamiento!
- El destino del aparato no es el de ser usado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.

la cocción por inducción

Ventajas de la cocción por inducción

Cuando se usa la cocción por inducción el calor se genera directamente en la base de la olla. Por este motivo, presenta varias ventajas:

- Ahorro de tiempo mientras se hierven los alimentos o se fríen, gracias al calor que llega directamente del recipiente.
- Ahorro de energía.
- Resultan más fáciles el cuidado y la limpieza. Los alimentos que se vuelcan no se queman tan rápidamente.
- Control de la temperatura y mayor seguridad. El quemador reacciona inmediatamente al cambio de temperatura; de esta manera la potencia se puede dosificar de forma precisa. La zona de cocción por inducción deja de producir calor si se quita la olla aunque si el quemador todavía está encendido.

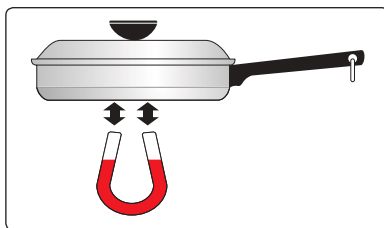
Ollas adecuadas

Sólo son adecuados para cocinar por inducción **ollas/recipientes ferromagnéticos** y pueden ser de:

- Acero esmaltado
- De fundición de hierro
- Recipientes/ ollas especiales para la inducción en acero inoxidable.

Para saber si los recipientes son adecuados, verifique que un imán los pueda atraer.

Hay otras ollas especiales para la inducción cuyos fondos no son totalmente ferromagnéticos. Si la base de las ollas no es completamente ferromagnética, se calentará sólo la parte magnetizada, es por eso que puede ocurrir que el calor no se distribuya de manera uniforme. Para obtener una buena cocción, les aconsejamos utilizar ollas cuya zona ferromagnética tenga el mismo tamaño del quemador.



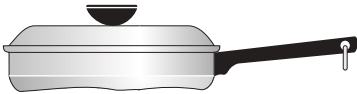
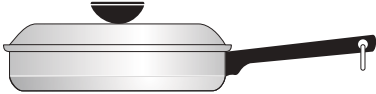
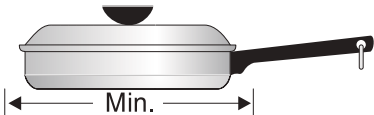
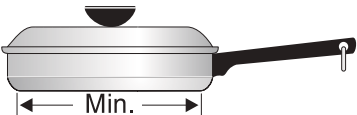
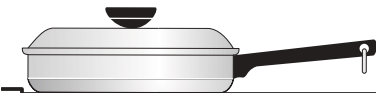
Recipientes no adecuados

No utilizar nunca recipientes adaptador para placas de inducción u ollas hechas de:

- Acero inoxidable normal
- Vidrio
- Barro
- Cobre
- Aluminio

la cocción por inducción

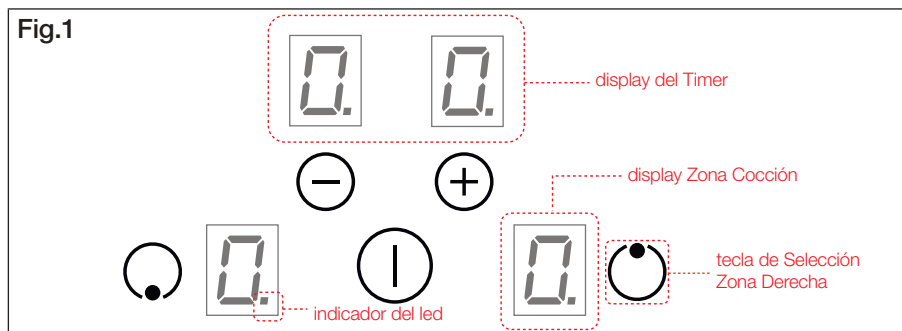
Posición correcta de las ollas

INCORRECTO	CORRECTO
 Olla no centrada en la superficie de la zona de cocción	 Olla correctamente al centro della zona de cocción
 Olla con el fondo curvo deformado	 Olla con el fondo liso
 La olla no tiene el tamaño mínimo solicitado para la zona de cocción	 La olla tiene o excede el tamaño mínimo solicitado para la zona de cocción
 El fondo de la olla apoya sobre el marco della placa o no se apoya completamente sobre la superficie de la placa	 El fondo de la olla apoya completamente sobre la superficie de la placa
 La asa demasiado pesante inclina la olla	 La olla está perfectamente balanceada

conocer la placa vitrocerámica

Panel de control

Este aparato usa un sistema de programación electrónico "touch control" en el que las funciones se activan tocando las teclas sensoriales y se confirman con las indicaciones en la pantalla de visualización y con señales acústicas. Tocar las teclas desde arriba sin cubrirlas.



Tecla	Función
	ON/OFF - encender/apagar el aparato
	Selección Zona - selecciona la zona de cocción
	Más [+] - aumenta el valor de la potencia de una zona de cocción o el valor del temporizador <i>(se vea el capítulo "uso de la placa vitrocerámica")</i>
	Menos [-] - disminuye el valor de la potencia de una zona de cocción o el valor del temporizador <i>(se vea el capítulo "uso de la placa vitrocerámica")</i>

Especificaciones técnicas

Según el reglamento (EU) No. 66/2014

	Zona Cocción	Dimensiones zona (mm)	Dimensiones mínimas olla (mm)	Output (W) 230V	EC (Wh/kg)
	z1	Ø 200	Ø 120	2300 (3000*)	191.5
	z2	Ø 160	Ø 110	1400	176.4
tipo de placa vitrocerámica: empotrado tecnología de calentamiento: inducción				*con Power Booster TOT. 3700	184

uso de la placa vitrocerámica

Encendido del aparato

Pulsar la tecla ON/OFF para encender el aparato.

Todos los display relativos a las zonas de cocción se encienden en la posición «0». El panel de control queda activado por 20 segundos. Si durante este tiempo no se realiza ninguna regulación en una zona de cocción el aparato se apaga automáticamente.

Apagar el aparato

Para apagar completamente el aparato pulsar la tecla ON/OFF.

Encender las zonas de cocción

Encender el aparato y seleccionar la zona de cocción pulsando la tecla correspondiente **Selección Zona** y ajustar el nivel de potencia usando las teclas **[+]** y **[-]** dentro de 10 segundos. La potencia de cada zona se puede ajustar en 9 niveles diferentes y se podrá ver en la pantalla de visualización correspondiente con un número que va de «1» a «9». Pulsar la tecla **[+]** para aumentar la potencia y la tecla **[-]** para bajarla.

Apagado de la zona de cocción

Para apagar una zona de cocción, seleccionar y actuar sobre la tecla **[-]** hasta hacer llegar al nivel de potencia al valor cero.

Detección de ollas

Cada zona de cocción por inducción, tiene un límite mínimo de detección del recipiente que varía en función del material del recipiente que se está utilizando. Es por esto que, se tiene que usar la zona de cocción más adecuada al diámetro del recipiente. Si en la pantalla de visualización de una zona de cocción aparece el símbolo , significa que:

- el recipiente no es adecuado para la cocción por inducción.
- el diametro de la olla usada es inferior al permitido por el aparato.
- sobre la placa no hay ninguna olla.

Para más detalles consulte el capítulo *“la cocción por inducción”*

Calor residual

Si después del apagado la temperatura de la zona de cocción sigue estando caliente (sobre los 50°) la misma pantalla de visualización mostrará el símbolo «H» (calor residual). El símbolo permanece activado aún cuando el aparato se apague y desaparece sólo cuando no se corre más el riesgo que se produzcan quemaduras.

uso de la placa vitrocerámica

Power boost (aumento de potencia)

El uso de esta función se indica para calentar en poquísimos tiempo grandes cantidades de líquidos (ejemplo: agua para cocinar la pasta) o de otros alimentos.

Para activar este programa, encender la zona de cocción y pulsar la tecla **[+]** hasta alcanzar el valor **«P» (Power Boost)**. La zona de cocción se activará en la máxima potencia por un lapso de tiempo de **10 minutos**.

Al final de este lapso de tiempo la potencia de la zona de cocción volverá automáticamente al nivel 9.

Temporizador

Esta función permite establecer un tiempo de **«01» (1 minuto)** a **«99» (99 minutos)** para el apagado automático de una zona de cocción. Para activar el temporizador en una zona de cocción, seleccionarla, ajustando la potencia. Pulsar al mismo tiempo las teclas **[+]** y **[-]** para encender la pantalla de visualización y actuar sobre las teclas **[+]** y **[-]** dentro de 10 segundos para ajustar el tiempo del apagado automático. Esperar 10 segundos para la confirmación de la regulación.

La cuenta regresiva se verá en la pantalla de visualización del temporizador. Cuando el tiempo termine, la zona de cocción se apagará automáticamente, la pantalla de visualización indicará un **«00»** parpadeante emitiendo una señal acústica. Tocar una tecla cualquiera del panel de control para apagar las señales. Para desactivar el pro memoria activado pulsar simultáneamente las teclas **[+]** o **[-]** y actuar sobre la tecla **[-]** dentro de 10 segundos para volver el tiempo al valor **«00»**. Esperar 10 segundos para la confirmación. El led de la pantalla de visualización de la zona de cocción dejará de parpadear confirmando que la función fue desactivada.

Reloj de cocina/Pro memoria

Cuando todas las zona de cocción están apagadas es posible establecer un pro memoria acústico que permanece activado aún después que el aparato se apague. Si el Reloj de cocina/Pro memoria está activado la función temporizador no se puede activar.

Para activar el pro memoria encender la placa vitrocerámica y pulsar simultáneamente las teclas **[+]** y **[-]** para activar la pantalla de visualización del temporizador. Actuar sobre las teclas **[+]** y **[-]** dentro de 10 segundos para ajustar el tiempo. Esperar 10 segundos para la confirmación de los ajustes. La cuenta regresiva se verá en la pantalla de visualización del

uso de la placa vitrocerámica

temporizador. Al terminar el tiempo la pantalla de visualización indica un «00» parpadeante emitiendo una señal acústica. Tocar una tecla cualquiera del panel de control para apagar las señales.

Para desactivar el promemoria activo, pulsar simultáneamente las teclas **[+]** o **[-]** y después actuar sobre la tecla **[-]** dentro de 10 segundos para volver el tiempo al valor «00». Esperar 10 segundos para la confirmación.

Bloque seguridad niños

Esta función tiene por objetivo evitar que los niños enciendan el aparato accidentalmente o intencionalmente y se puede activar sólo si todas las zonas de cocción están apagadas.

Para activar el Bloque Seguridad Niños pulsar al mismo tiempo la tecla **Selección Zona Derecha** (se vea la figura 1) y la tecla **[-]**, y después otra vez la tecla Selección Zona Derecha. El símbolo «**L**» aparece en todas las pantallas de visualización y los led en cuestión se encienden. La función permanece activada durante el apagado y la nueva puesta en marcha del aparato.

Para desactivar el bloque de Seguridad niños de manera temporanea, y volver a actuar sobre los ajustes, pulsar simultáneamente la tecla Selección Zona Derecha y la tecla **[-]**. La función permanece activada cada vez que se vuelve a encender el aparato.

Para desactivar el bloque de Seguridad niños de manera permanente, pulsar simultáneamente la tecla Selección Zona Derecha y la tecla **[-]**, y después otra vez la tecla **[-]**. Cuando se vuelva a encender el aparato la función no se volverá a activar.

Apagado de seguridad

El aparato tiene un sistema de seguridad que apaga automáticamente la zona de cocción después de haber terminado el tiempo límite de encendido a una dada potencia. En este caso el calor residual «**H**» se ve en la pantalla de visualización de la zona.

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

resolución de los problemas

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no se enciende o no funciona.	El aparato no está conectado a la red eléctrica o está conectado de manera incorrecta.	Verificar que el aparato esté conectado correctamente a la red eléctrica. Consultar el capítulo <i>"conexión eléctrica"</i> .
	El fusible está desconectado.	Comprobar que el fusible sea la causa del mal funcionamiento. Si el fusible se desconecta continuamente, contactar un electricista calificado.
	Han pasado más de 20 segundos de l'encendido del aparato.	Encender de nuevo el aparato y configurar la potencia en menos de 20 segundos.
	Han tocado 2 o más teclas sensoriales simultáneamente.	Tocar solamente una tecla sensorial a la vez.
	Hay agua o manchas de grasa en el cuadro de control.	Limpiar el cuadro de control.
La placa vitrocerámica se apaga.	Han apoyado un objeto sobre la tecla sensorial ON-OFF (encendido/apagado).	Sacar el objeto de la tecla sensorial.
El indicador de calor residual no aparece.	La zona no está caliente porque estuvo en función por poco tiempo.	Si la zona estuvo encendida por un período de tiempo suficientemente largo para estar caliente, contactar un Centro de asistencia autorizado.
Las teclas sonseriales se calientan.	Las ollas son demasiado grandes o se colocaron demasiado cerca de los comandos.	Colocar las ollas grandes en las zonas posterior de la placa vitrocerámica si es posible.

resolución de los problemas

L aparece.	La función 'Bloque seguridad niños' está activada.	Consultar el capítulo " <i>Uso de la placa vitrocerámica</i> ".
E aparece.	No hay ollas sobre la zona de cocción.	Colocar la olla en la zona de cocción.
	Las ollas utilizadas no son adecuadas.	Usar ollas adecuadas. Consultar el capítulo " <i>la cocción por inducción</i> ".
	La medida del fondo de la olla es demasiado pequeña para la zona de cocción utilizada.	Usar ollas que tengan un tamaño adecuado. Consultar el capítulo " <i>la cocción por inducción</i> ".
	Las ollas no cubren la zona de cocción.	Cubrir por completo la zona de cocción.
EE aparece.	Los serpentines de calentamiento de inducción se calentaron demasiado.	Hacer enfriar el aparato.
E y un número aparecen.	Hubo un error en el aparato.	Desconectar el aparato de la red eléctrica por algún tiempo. Desconectar el fusible del sistema eléctrico de la casa. Volver a conectar. Si vuelve a aparecer, contactar un centro de asistencia autorizado.

En caso de que no encuentren solos una solución al problema, contacten al distribuidor o el Centro de Asistencia Técnica Autorizado. Suministrar todos los datos presentes en la etiqueta de los datos técnicos.

mantenimiento y limpieza

Informaciones importantes

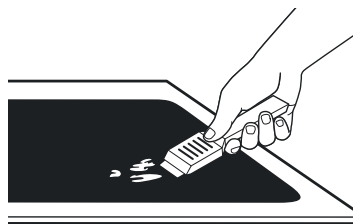
- Limpiar regularmente el aparato para prevenir el deterioro de la superficie en vitrocerámica.
- Desactivar el aparato y dejarlo enfriar antes de limpiarlo.
- Desconectar el aparato de la red eléctrica antes de efectuar operaciones de mantenimiento.
- No usar máquinas de limpieza a vapor para limpiar el aparato
- Limpiar el aparato con un trapo suave y húmedo. Usar solo detergentes neutros.
- No usar productos abrasivos, esponjas abrasivas, disolventes u objetos metálicos.

Informaciones generales

- Limpiar la placa vitrocerámica después de haberla utilizado.
- Usar siempre ollas con fondo limpio.
- Rayas o manchas oscuras en la superficie no tienen ningún efecto en el funcionamiento de la placa vitrocerámica.
- Usar detergentes adecuados para la limpieza de la superficie vitrocerámica de la placa.
- Usar un raspador especial para sacar los residuos de la superficie de la placa.

Limpieza de la placa vitrocerámica

- **Sacar inmediatamente:** plástico fundido, película de plástico, alimentos que contengan azúcar. De lo contrario, la suciedad puede dañar la placa vitrocerámica. Colocar el raspador sobre la superficie de vidrio formando un ángulo agudo y mover la hoja sobre la superficie.



- **Sacar después de que se enfríe la placa vitrocerámica:** manchas de agua dura, residuos de agua, manchas de grasa, descoloramiento del metal brillante. Limpiar la placa vitrocerámica con un trapo húmedo y detergente no abrasivo. Después de la limpieza, secar la placa vitrocerámica con un trapo.



proteger el medio ambiente

Eliminación del material de embalaje

La caja de cartón y los materiales de embalaje protegen el aparato durante el transporte y fueron proyectados para ser biodegradables o reciclables.

Asegurarse que las envolturas de plástico, bolsas, ec.. sean eliminadas de manera segura y estén lejos del alcance de los niños. **¡Riesgo de asfixia!**

Tamaños de viejos electrodomésticos

En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. Para más información acerca de la correcta eliminación de los electrodomésticos, los poseedores podrán contactar el servicio público a disposición o a los revendedores.



Consejos para el ahorro de energía

- Ponga siempre una tapa sobre la olla. Cocinar sin tapa sobre la olla quiere decir que se aumentará cuatro veces más el consumo de energía. Usar una tapa de vidrio para facilitar la visión y evitar de alzar la tapa.
- Usar ollas que tengan un fondo liso sólido. Ollas con fondo curvado aumentan el consumo de energía.
- El diámetro del fondo de la olla tiene que corresponder con el tamaño de la zona de cocción para evitar derroche de energía. Nota: Normalmente el productor indica el diámetro de la parte superior de la olla. Este es normalmente mayor del diámetro de la base de la olla.
- Elegir ollas de tamaños adecuados a la cantidad de alimentos que se están cocinando. Un utensilio grande lleno sólo por mitad usará una mayor cantidad de energía.
- Usar pequeñas cantidades de agua durante la cocción. Esto permite ahorrar energía y mantener las verduras con una percentual mayor de vitaminas.
- Seleccionar un nivel de potencia inferior.

SE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS CAUSADOS POR INCUMPLIMIENTO DE LAS ANTEDICHAS ADVERTENCIAS.

LA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN CASO DE DAÑOS DERIVADOS POR INCUMPLIMIENTO DE LAS ANTEDICHAS ADVERTENCIAS.

instalación

Instalar la placa vitrocerámica

1. Crear un orificio sobre la mesa de trabajo (v. capítulo "Empotramiento de la mesa de trabajo").

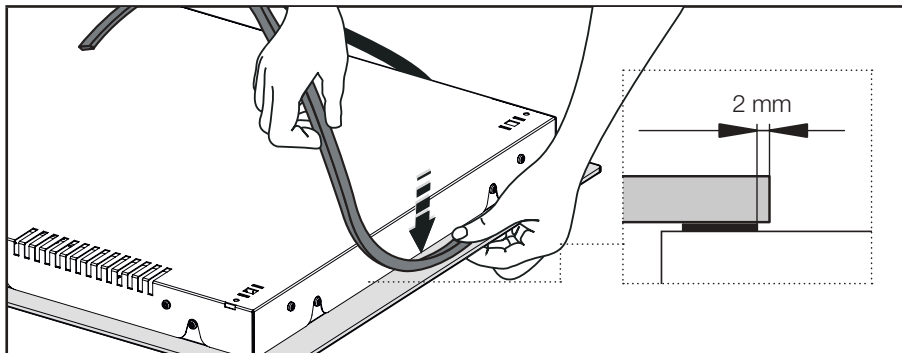
¡ATENCIÓN!



Peso excesivo

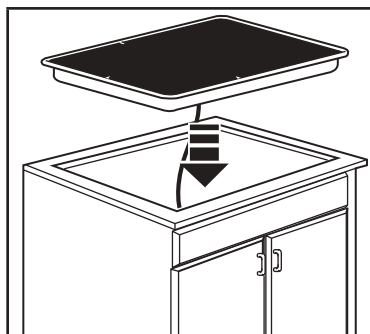
Conseguir dos o tres personas que le puedan ayudar a colocar la placa vitrocerámica para evitar el riesgo de que se pueda hacer daño en la espalda.

2. Con la ayuda de dos personas, colocar la placa vitrocerámica dada vuelta sobre una superficie cubierta y colocar el material sellante a lo largo de todo el perímetro de la placa vitrocerámica.



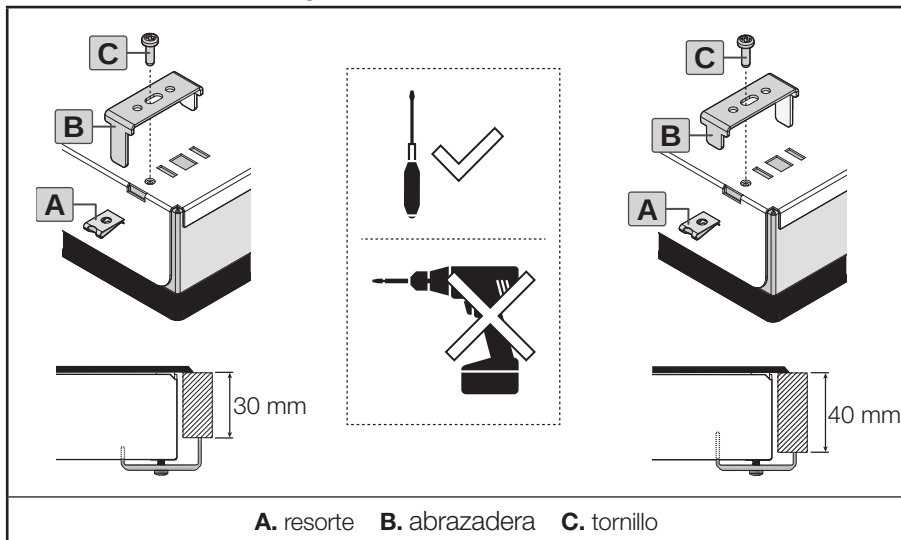
3. Colocar la placa vitrocerámica en el centro del orificio prestando atención y dejando pasar el cable eléctrico. Asegurarse de que la guarnición debajo de la placa se encuentre al ras con la mesa de trabajo en todos sus lados. Esto es importante para garantizar una situación estable.

No usar sellante (Ej. Silicona)



instalación

- 4.** Bloquear el aparato en la mesa de trabajo con las 4 abrazaderas suministradas, prestando atención al grosor de la misma.

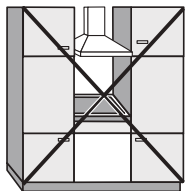
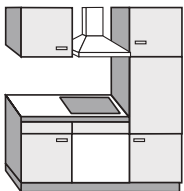
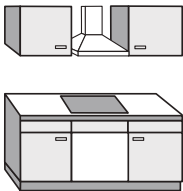


- 5** Efectuar la conexión eléctrica según las especificaciones contenidas en este manual (*v. capítulo "Conexión eléctrica"*)
- 6.** Conectar la placa vitrocerámica a la red eléctrica.
- 7.** Verificar el funcionamiento de la placa vitrocerámica.

instalación

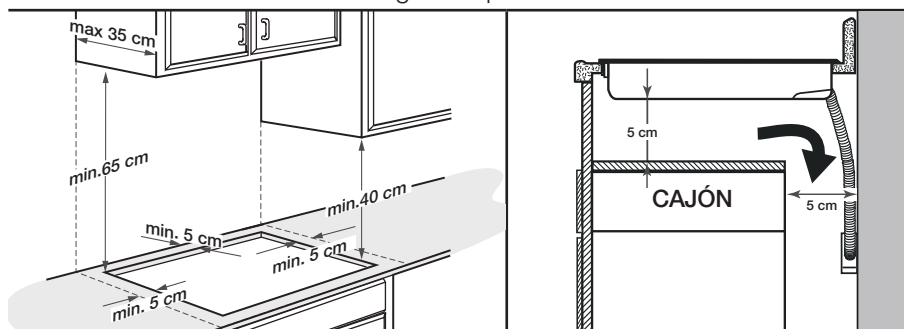
Colocación

Elegir la mejor colocación posible para el aparato

NO PERMITIDA	NO ACONSEJADA	RECOMENDADA
		

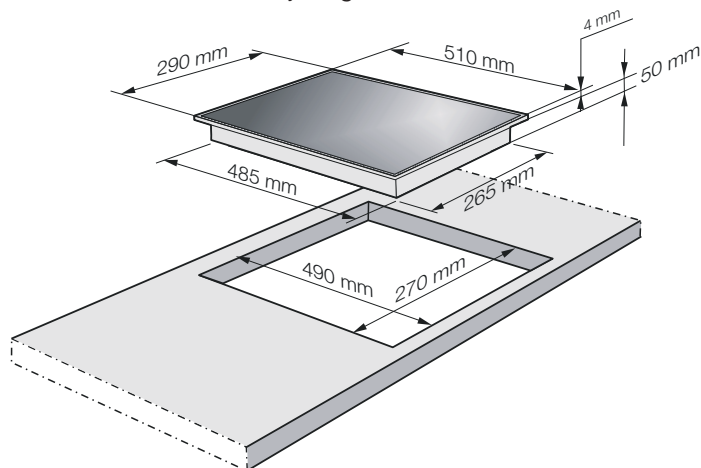
Ventilación

Mantener la distancia mínima de seguridad para consentir una correcta ventilación.



Empotramiento de la mesa de trabajo

Realizar el orificio en la mesa de trabajo según las medidas indicadas a continuación.



instalación

Conexiones eléctricas

Antes de efectuar las conexiones eléctricas verifique que :

- Las características del sistema sean las mismas indicadas en la placa de características puesta en la parte inferior de la mesa de trabajo;
- El sistema tenga una puesta a tierra eficiente según las normativas y disposiciones legislativas en vigor.

Si el electrodoméstico no tuviera un cable y/o un enchufe, use material adecuado al consumo de electricidad indicado en la placa de características y también para la temperatura de funcionamiento.

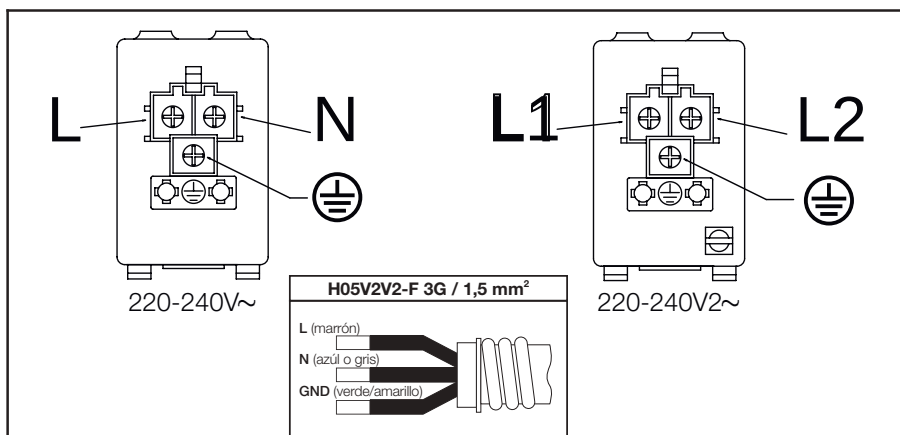
Si se desea una conexión directa a la línea eléctrica, se necesita interponer un interruptor onipolar, con una distancia mínima de apertura de 3mm entre los contactos, apropiado a la carga indicada en la placa de características y según las normas vigentes (el conductor de tierra amarillo/verde no se tiene que interrumpir por el conmutador). Terminada la instalación del aparato, el interruptor onipolar tiene que tener fácil acceso.

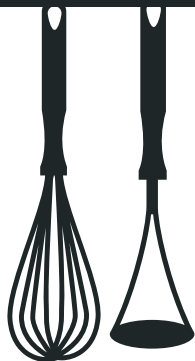
¡ATENCIÓN! LA PUESTA A TIERRA ES OBLIGATORIA

La seguridad eléctrica de este aparato se puede garantizar sólo en presencia de un sistema de puesta a tierra eficaz, según las normas vigentes en materia de seguridad locales y nacionales. Es importante que este dispositivo de seguridad esté presente, y que regularmente sea sometido a prueba y, si hubiera dudas, el sistema eléctrico de la casa sea controlado por un electricista calificado.

El constructor no se puede hacer responsable por las consecuencias de un sistema de puesta a tierra non adecuado, como una descarga eléctrica.

El productor no se hace responsable por daños que sean resultado directa o indirectamente de una instalación o una conexión equivocada.





Foster Spa

Via M.S. Ottone, 18/20

42041 Brescello (RE)

ITALIA

www.fosterspa.com

