

ITALIANO

IT

ENGLISH

GB

DEUTSCH

DE

ESPAÑOL

ES

FRANÇAIS

FR

POLSKA

PL

Foster



model: 7374 300

IT **PIANO INDUZIONE** - Istruzioni d'uso e manutenzione

GB **INDUCTION GLASS COOKTOP** - Use and maintenance instructions

DE **ELEKTRO GRASKERAMIK INDUKTIONS KOCHFELD** - Bedienungs und Wartungsanleitung

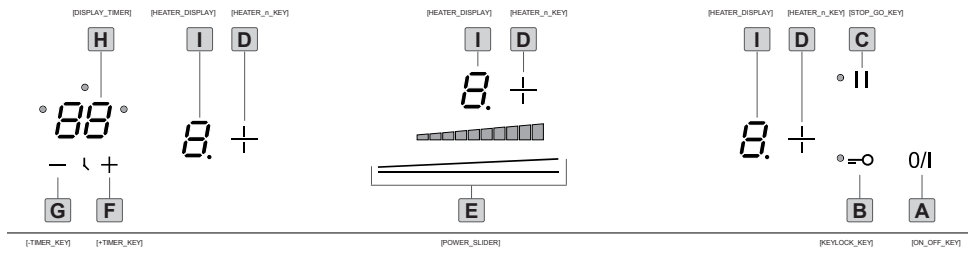
ES **PLANO INDUCCION** - Instrucciones de uso y mantenimiento

FR **TABLE INDUCTION** - Instructions pour l'utilisation et maintenance

PL **PLYTA INDUKCYJNA** - Eksploatacji i konserwacji



Fig.1



ITALIANO

- A - Tasto On/Off
- B - Tasto blocco tastiera
- C - Tasto pausa
- D - Tasti di selezione zona cottura
- E - Slider selezione potenza
- F - Tasto incremento "+"
- G - Tasto decremento "-"
- H - Display timer
- I - Display zone di cottura

IT

ENGLISH

- A - On/Off Key
- B - Key lock
- C - Stop & Go key
- D - Cooking zone selection keys
- E - Power slider selection
- F - Increment Key "+"
- G - Decrement Key "-"
- H - Timer Display
- I - Cooking zones display

GB

DEUTSCH

- A - Ein/Aus-Taste
- B - Tastensperre
- C - Pause-Taste
- D - Kochzone-Tasten
- E - Kochstufe-Slider
- F - Taste - Erhöhung der Kochstufe "+"
- G - Taste - Erniedrigung der Kochstufe "-"
- H - Timer-Display
- I - Kochzone-Display

DE

ESPAÑOL

- A - Tecla On/Off
- B - Tecla bloque teclado
- C - Tecla pausa
- D - Teclas de selección de la zona de cocción
- E - Slider selección de potencia
- F - Tecla de aumento "+"
- G - Tecla de disminución "-"
- H - Display temporizador
- I - Display zona de cocción

ES

FRANÇAIS

- A - Touche On/Off
- B - Touche verrouillage des commandes
- C - Touche pause
- D - Touches pour la sélection des zones de cuisson
- E - Slider sélection de la puissance
- F - Touche augmentation "+"
- G - Touche diminution "-"
- H - Display minuterie
- I - Display zones de cuisson

FR

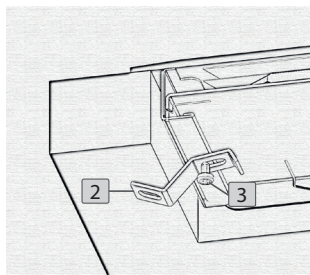
POLSKA

- A - Przycisk ON/OFF
- B - Przycisk blokujący klawiaturę
- C - Przycisk przerwy
- D - Przyciski wyboru strefy gotowania
- E - Suwak wyboru mocy
- F-Przycisk zwiększania "+"
- G- Przycisk zmniejszania "-"
- H-Wyświetlacz timera
- I-Wyświetlacz stref gotowania

PL

Fig. 2

A 3D perspective diagram of the experimental setup. It shows a top plate and a bottom plate. The top plate has dimensions of 840 mm by 350 mm and a thickness of 60 mm. The bottom plate has dimensions of 810 mm by 330 mm. The gap between the two plates is labeled as 'min. 50 mm' at three different locations.



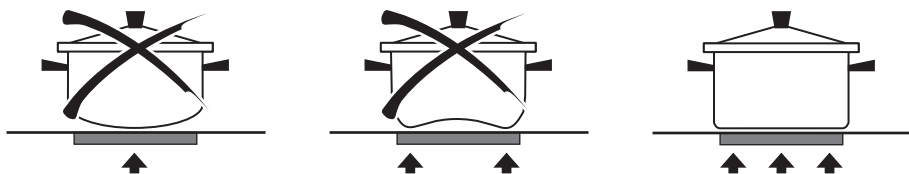


Fig.5



Fig.6

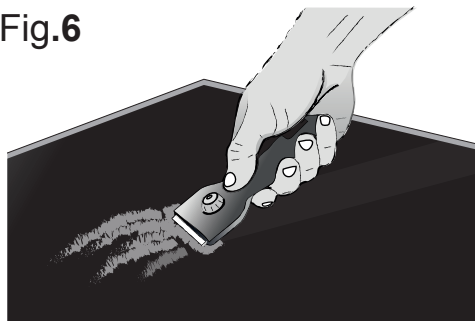
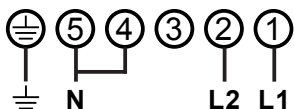
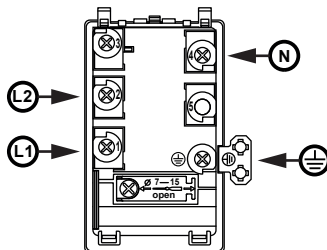


Fig.7

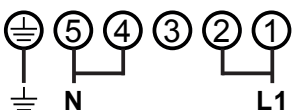
AC 380-415 V



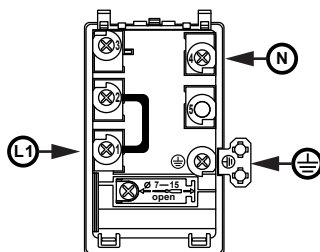
2 Ph + N
4 x 1.5 mm²
H 05 V2V2 - F



AC 220-240 V



1 Ph + N
3 x 2.5 mm²
H 05 V2V2 - F



GENERALITÀ

Leggere attentamente il contenuto del presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare il libretto per ogni ulteriore consultazione. Tutte le operazioni relative all'installazione (connessioni elettriche) devono essere effettuate da personale specializzato in conformità delle norme vigenti.

Separare i vari materiali di scarto provenienti dall'imballo e consegnarli al più vicino centro di raccolta differenziata.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- **Questo elettrodomestico è progettato esclusivamente per la cottura di cibo, con l'espressa esclusione di ogni altro uso domestico, commerciale o industriale.**
- **Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore.**
- **Prestare attenzione alle cotture che utilizzano grasso o olio: potrebbero incendiarsi con facilità.**
- **Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere appoggiati sull'apparecchio perchè potrebbero diventare incandescenti.**
- **Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi senza recipienti o con recipienti vuoti.**
- **Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa resistenza tramite il comando indicato in seguito.**
- **Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.**
- **Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.**
- **Se la superficie del piano è incrinata, spegnere l'apparecchio e disconnettere dalla rete elettrica per evitare l'eventualità di scosse elettriche.**

Si consigliano recipienti a fondo piatto dal diametro uguale o leggermente superiore a quello dell'area riscaldata (Fig.5).

Non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie termica del piano. Questo apparecchio non è adatto per l'uso da parte di bambini o persone che necessitano di supervisione.

⚠ ATTENZIONE ⚠

Se la superficie del piano è incrinata, spegnere l'apparecchio e disconnettere dalla rete elettrica per evitare l'eventualità di scosse elettriche.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Le presenti istruzioni sono rivolte ad un installatore specializzato e fungono da guida per l'installazione, la regolazione e la manutenzione in conformità delle leggi e delle norme vigenti. Se un forno da incasso o qualsiasi altra apparecchiatura che genera calore deve essere montato direttamente sotto il piano di cottura in vetroceramica, **È NECESSARIO CHE TALE APPARECCHIATURA (forno) E IL PIANO DI COTTURA IN VETRO CERAMICA SIANO ADEGUATAMENTE ISOLATI.** Il mancato rispetto di tale precauzione potrebbe determinare l'errato funzionamento del sistema TOUCH CONTROL.

• **Posizionamento:**

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro, come illustrato nella figura (Fig.2). Predisporre materiale sigillante lungo l'intero perimetro - Fig.4 (dimensioni del taglio Fig.2). Questa operazione è necessaria per evitare che eventuali liquidi penetrino all'interno del piano, in quanto non è possibile garantire la planarità del top e del vetro e il loro accoppiamento. Bloccare l'elettrodomestico sul piano di lavoro mediante i 4 sostegni, tenendo presente lo spessore del piano di lavoro (Fig.2). Se la parte inferiore dell'apparecchio, dopo l'installazione, è accessibile dalla parte inferiore del mobile è necessario montare un pannello separatore rispettando le distanze indicate (Fig.3), è necessario uno spazio libero sotto la cassetta dell'apparecchio, onde permettere una corretta aerazione dell'apparecchio. Se si installa sotto un forno questo non è necessario. L'apparecchio non è destinato ad essere gestito per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato. La distanza di sicurezza tra l'apparecchio ed una eventuale cappa di aspirazione sovrastante deve essere quella prevista dal fabbricante della cappa.

• **Connessioni elettriche (Fig.7):**

Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:

- il cavo elettrico della terra deve essere di 2 cm più lungo rispetto agli altri cavi;
- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare le indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro;
- l'impianto sia dotato di una messa a terra efficiente conforme alle norme e alle disposizioni di legge in vigore.

La messa a terra è obbligatoria per legge.

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

trica, è necessario interporre un interruttore omnipolare, 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 omnipolare deve essere facilmente raggiungibile. Il cavo di alimentazione, dopo l'installazione dell'apparecchio non deve essere soggetto a sollecitazioni meccaniche (es. schiacciamento a causa del movimento di cassette) e non deve venire a contatto con alcuna delle parti calde del piano.

USO E MANUTENZIONE

• Manutenzione (Fig.6):

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

ATTENZIONE: NON DEVE ESSERE UTILIZZATO UN PULITORE A VAPORE.

• Uso:

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

Vantaggi:

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

RECIPIENTI PER LA COTTURA

L'utilizzo di recipienti appropriati è un fattore essenziale per la cottura ad induzione.

Verificate che le vostre pentole siano idonee per il sistema ad induzione.

I recipienti devono quindi contenere ferro.

Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita.

Si consigliano recipienti a fondo piatto (Fig.5).

Non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie termica del piano.

In questo modo l'energia può essere utilizzata in modo ottimale. Un fattore non trascurabile nella cottura ad

induzione sono infine le dimensioni della pentola in relazione alla piastra utilizzata (Fig.5).

Le zone di cottura consentono l'utilizzo di recipienti con fondi di vari diametri. E' comunque preferibile utilizzare la zona di cottura appropriata al diametro della pentola che si vuole utilizzare.

DIAMETRO ZONA COTTURA	DIAMETRO MINIMO PENTOLA
Ø 145 mm	80 mm
Ø 210 mm	130 mm
Ø 240 mm	160 mm

FUNZIONAMENTO (Fig.1)

A - Tasto On/Off

B - Tasto blocco tastiera

C - Tasto pausa

D - Tasti di selezione zona cottura

E - Slider selezione potenza

F - Tasto incremento "+"

G - Tasto decremento "-"

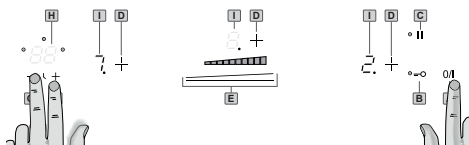
H - Display timer

I - Display zone di cottura

SETTAGGIO DELLE POTENZE

Prima di iniziare le operazioni è necessario disconnettere e riconnettere il piano alla rete elettrica. Per effettuare il settaggio delle potenze rimuovere il blocco comandi premendo il tasto **B**, poi premere contemporaneamente il tasto il tasto **F**, il tasto **G** e il tasto **A**.

Sul touch control verrà visualizzato Po, sopra i tasti del timer, il numero 7 (sul display della zona sx), il numero 2 (sul display della zona di dx) e il led del tasto chiave lampeggia. Per variare il livello di potenza premere il tasto **B**, sui display appariranno n. 4 livelli impostabili possibili : 2,8 - 3,5 - 6,0 - 7,20 kw.



Una volta scelto il proprio livello di potenza desiderato premere contemporaneamente i tasti **F** e **G** del timer e il tasto **A**, il piano si spegnerà e ritornerà all'impostazione iniziale con la chiave inserita.

Attenzione, ogni volta che l'utente tenta di aumentare la potenza, il livello di potenza totale del piano di cottura viene calcolato. Se questo livello di potenza totale è maggiore del limite di potenza piano di cottura, l'aumento di potenza non è consentito. Un allarme acustico e il display di riscaldamento mostra una "r" per 3 secondi.

CALIBRAZIONE TOUCH

L'errore **F / L** può essere generato entro 3s circa della accensione iniziale. Si consiglia l'utente spegnere le

luci della cappa e l'illuminazione diretta verso il piano di cottura. Dopo che il controllo del touch ha condotto il processo di calibrazione iniziale, (circa 3s) qualsiasi cappa o altra illuminazione possono essere normalmente accese e non influirà più sul funzionamento del touch control.

BLOCCO COMANDI

Il tasto **B** blocca il funzionamento del piano nello stato in cui si trova, impedendo ogni operazione non intenzionale (es. da parte di bambini). In questo stato nessuna azione sui tasti ha effetto. Per attivare la funzione di sicurezza premere il tasto **B** fino all'accensione della spia.

Quando il blocco dei comandi è attivo è comunque possibile spegnere il piano di cottura. In questo caso il blocco comandi rimane attivo anche alla riaccensione del piano. Per disattivare il blocco dei comandi premere il tasto **B** fino allo spegnimento della spia.

ACCENSIONE PIANO COTTURA

Per accendere l'apparecchio premere il tasto **A**, i display si accenderanno in posizione standby .

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

ACCENSIONE ZONE COTTURA

Per selezionare la zona di cottura desiderata premere il relativo tasto **D** e premere entro **10** secondi lo slider **E** per regolare la potenza.

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

RISCALDAMENTO VELOCE / BOOSTER

Questa funzione riduce ulteriormente il tempo di cottura di una data zona portando la temperatura 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**.

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 agire sullo slider **E** fino al livello **9**. Agire di nuovo sullo slider **E**, il simbolo  sarà visualizzato nel display relativo alla zona.

PAUSA / RICHIAMO (Stop & Go)

La funzione si attiva premendo il tasto **C** e consente la pausa temporanea della cottura, permettendo agli utenti di rispondere alla porta o al telefono senza preoccuparsi dell'acqua che bolle. Questa funzione è utile anche per pulire la superficie dell'interfaccia utente senza modificare la cottura impostata.

L'evidenza dell'avvenuta interruzione si ha perchè tutti i displays si accendono con un messaggio che ruota continuamente.

Per ripristinare la cottura premere nuovamente il tasto **C**, il piano di cottura tornerà alle impostazioni originali. Trascorsi 10 minuti dall'impostazione della pausa, se non si ripristina la cottura il piano si spegne.

TIMER

Questa funzione permette di spegnere automaticamente una zona di cottura dopo un certo tempo. Selezionare una zona di cottura poi premere uno dei due tasti **G** o **F** del timer e impostare da 1 a 99 minuti.

Il led della zona selezionata lampeggia e parte il tempo, quando questo arriva a zero il led della zona selezionata si spegne e viene emesso un segnale acustico, intermittente.

Per disattivare il suono acustico premere un tasto qualsiasi del piano cottura.

CALORE RESIDUO

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

RICONOSCIMENTO PENTOLE

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

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

SPEGNIMENTO ZONE COTTURA

Per spegnere una zona di cottura selezionarla premendo il relativo tasto **D** poi agire sullo slider **E** fino alla posizione .

SPEGNIMENTO PIANO COTTURA

Per spegnere completamente il piano di cottura premere il tasto **A**.

SPEGNIMENTO DI SICUREZZA

L'apparecchio è provvisto di un sistema di sicurezza che spegne automaticamente la zona di cottura trascorso il tempo limite di accensione ad una data potenza.

POTENZA	TEMPO LIMITE ACCENSIONE (ore)
1	10
2 - 3	5
4	4
5	3
6 - 8	2
9	1

DISMISSIONE DEGLI ELETTRODOMESTICI



La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e ri-

claggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

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

Informazioni sui piani di cottura elettrici a uso domestico					
ai sensi del regolamento (UE) n. 66/2014					
Identificativo del modello	7374 300				
Tipologia di piano cottura	incassato				
Numero di zone e/o aree di cottura	3				
Tecnologia di riscaldamento Zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti.	1. = Induzione 2. = Induzione 3. = Induzione				
Per le zone di cottura elettriche circolari: diametro della superficie utile. Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona di cottura utile L/W.	mm 1. = Ø 240 2. = Ø 145 3. = Ø 210				
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC _{electric cooking})	Wh/kg 1. = 183,6 2. = 176,9 3. = 181,0				
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC _{electric hob})	Wh/kg 180,5				

GENERAL INFORMATION

Carefully read this use and maintenance manual, where important information about installation, use and maintenance safety is provided. Keep this manual for future reference. Any installation operation (electric connections) shall be performed by specialized personnel, in compliance with all standards and regulations in force. Separate the various waste materials from packaging and delivery to the nearest recycling center

SAFETY WARNING

- **This appliance is designed exclusively for cooking food, with the express exclusion of any other domestic, commercial or industrial.**
- **Pay attention to cooking using grease or oil, can ignite easily.**
- **Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the device because it may become very hot.**
- **Avoid the overflow of liquids by reducing the heat supply when boiling or warming liquids.**
- **Do not leave any heating element switched on, if there are no pots, or if the pots are empty.**
- **Once cooking is completed, turn the concerned heating element off, by using the control shown below.**
- **This appliance is not intended for use by people (children included) with limited physical, sensorial or mental abilities, or lacking of experience and knowledge, unless they are supervised or well instructed about the use of the appliance, by a person who is responsible for their safety.**
- **Children should be supervised to assure that they do not play with the appliance.**
- **If the hob surface is cracked, turn the appliance off and disconnect it from the electric network , so as to avoid the possibility of electric shock.**

The use of flat-bottomed pots, with a diameter equal to or slightly bigger than the heated area, is recommended. (Fig.5).

Do not use pots that have a rough base, in order to prevent the hob thermal surface from being scratched. This appliance is not intended for use by children or infirm people without supervision.

⚠ WARNING ⚠

If the surface of the hob is cracked, turn off the appliance and disconnect from the electrical main in order to avoid any possible electric shocks.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

These installation instructions are intended for a specialized installer and are meant as guidelines for the hob installation, adjustment and maintenance,

in compliance with any regulations and standards in force. If a built-in oven or any other appliance generating heat is to be mounted directly under the vitro-ceramic hob, **IT IS NECESSARY THAT SUCH AN APPLIANCE (the oven) AND THE VITRO-CERAMIC HOB ARE PROPERLY INSULATED.** Failure to comply with this precaution might result in the incorrect operation of the TOUCH CONTROL system.

• Positioning:

This household appliance has been designed for built –in installation onto a worktop, as shown in the figure (Fig.2). Use sealing material along the whole perimeter - Fig.4 (Cut dimensions- Fig.2). This operation is necessary in order to prevent any liquid from entering inside the hob, being that the flatness of the top, the glass and their coupling cannot be assured. Fix the appliance on the worktop by using the 4 supports, taking the work top thickness into account (Fig.2). If, after installation, the lower part of the appliance is accessible from the lower part of the cabinet, it will be necessary to mount a spacing panel at the distances given (Fig.3). If the appliance is installed under an oven, this step will not be necessary. The appliance is not intended to be operated by an external timer or a separate remote control system.

It's necessary a free space below the cassette of the device, in order to allow proper ventilation of the appliance.

The safety distance between the unit and an optional exhaust hood must be above that provided by the manufacturer of the hood.

• Electric connections (Fig.7):

Before carrying out any electric connections, please make sure that:

- the ground electric cable is 2 cm. longer than the other cables;
- the electrical system meets any requirement mentioned in the rating label found on the underside of the work top;
- the electrical system is equipped with an efficient grounding system and compliant with any standards and law directives in force.

The grounding system is required by law.

In the case the appliance is not equipped with a power cord and/or the related plug, please use a material suitable for the power absorption value mentioned in the rating label and for the operating temperature. If a direct connection to the electric network is required, you need to use an omnipolar power switch with a switch-contact gap of at least 3 mm, suitable for the value mentioned in the label, and compliant with the related standards in force (the yellow/green ground connection shall not be interrupted by the change-over switch).

Once the appliance installation is completed, the omnipolar switch shall be easily accessible.

The power cord, after installation of the appliance, must not be subjected to mechanical stresses (such

as crushing due to the movement of the drawers) and should not come into contact with any hot parts of the plan.

USE AND MAINTENANCE

• Maintenance (Fig.6):

Before cleaning the cooktop to wait for it to cool. Remove any food residue and grease drops from the cooking surface, by using the special scraper provided on request.

Clean the heated area in the best way possible, using suitable products and a paper towel, then rinse with water and wipe away with a clean cloth.

Through the use of the special scraper (optional), promptly remove any pieces of aluminum foil and plastic material, which might have accidentally melted, or sugar or food remains, and/or remains of sugary foods, from the heated surface. In this way, any possible damage to the surface is prevented.

The use of abrasive sponges or irritating chemical cleaners, such as sprays for ovens or cleaning agents is not allowed under any circumstance.

• Use:

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

COOKING RECIPIENTS

The use of appropriate recipients is an essential factor for induction cooking. Check that your pots are suitable for the induction system. **The recipients must contain iron.** You can check whether the material of the pot is magnetic with a simple magnet (Fig.6).

We advise recipients having a flat base (Fig.5).

This way you can use the power optimally.

Do not use recipients with a rough base to avoid scratching the thermal surface of the top.

A very important factor in induction cooking is the dimension of the pot compared to the plate used (Fig.5).

The cooking zones allow the use of recipients with bases of various diameters. It is, however, preferable to use the appropriate cooking zone for the dimension of the pot.

COOKING ZONE DIAMETER	MINIMUM PAN DIAMETER
Ø 145 mm	80 mm
Ø 210 mm	130 mm
Ø 240 mm	160 mm

FUNCTIONING (Fig.1)

A - On/Off key

B - Cooking zone selection key

C - Increment Key “+”

D - Decrement Key “-”

E - Timer display “⌚”

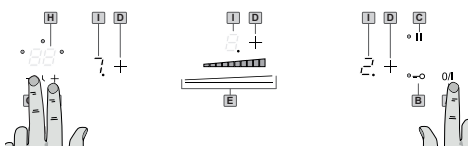
F - Cooking zone display

POWER SETTING

Before starting the operation you need to disconnect and reconnect the plan to the mains.

To make the setting of the power to remove the locking feature by pressing the key button, then simultaneously press the -, +, and On / Off.

Will appear on the touch control Po, above the keys of the timer, the number 7 (the display area on the left), the number 2 (the display area of the right) and the key LED key flashes. To vary the power level to press the key, the display will show n. 4 adjustable levels possible: 2.8 to 3.5 - 6.0 to 7.20 kw.



Once you have chosen your desired power level simultaneously press the + and - timer and the On / Off button, the plan will go off and return to the initial setting with the key inserted.

Be careful, every time the user tries to increase the power, the total power level of the hob is calculated. If this level of total power is greater than the power limit hob, the increase in power is not allowed. An audible alarm and heating display shows an 'r' for 3 seconds.

SWITCHING THE COOKING TO ON

Press **A** key to switch the top on.

All the displays **F** relative to the cooking zones

switch on in the standby position .

The control unit remains active for 20 seconds.

If no cooking zone is selected within this time, the cooking top switches off automatically.

SWITCHING COOKING ZONE ON

Press key **A** to switch the hob on.

Select the desired cooking zone, by pressing one of the **B** keys.

Press the  or  keys to increase or decrease the power of the cooking zone.

The power of each single cooking zone can be set in 9 different positions and will be shown in the **F** display with a number ranging from 1 to 9.

BOOSTER FUNCTION

This feature further reduces the cooking time of a given area while raising the temperature at the maximum power for an interval of 10 minutes. At the end of this period the power of the cooking zone automatically switches back to level 9.

The use of this function is indicated for the heating in very short times of large amounts of liquid (eg. Water for cooking the pasta) or dishes.

To enable this feature select the cooking zone and press down to the level 9. Press the button again. You will hear a beep and the symbol will be displayed in the display on the area.

PAUSE / RECALL

During the cooking it is possible to temporarily block the cooking by pressing the pause / recall key. All the displays will light up with a message which rotates continuously.

To resume cooking press the pause / recall and the hob will return to the original settings.

TIMER

This function allows you to automatically turn off a cooking zone after a certain time. Press either + or - button and set the timer from 1 to 99 minutes.

The LED of the selected zone flashes and the time, when this reaches zero, the LED of the selected zone turns off and an audible beep intermittently.

To turn off the acoustic sound press any button on the stove.

RESIDUAL HEAT

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

CONTROL LOCK

Switch on the hob by pressing key **A**.

Controls can be locked in order to prevent any risk of unintentional changes to the setting (children, cleaning operations, etc.); **this function can only be activated with all the cooking zones off**. Press the key within 10" from the hob switching on, then simultaneously press the **B** key found on the left lower side; the symbol  will appear on the **F** displays to confirm your selection.

When the control lock is activated you can switch the hob off. In this case, the control lock is still activated, even when the hob is switched on again.

To unlock the hob permanently, press the key again, then simultaneously press the key **B** found on the left lower side; the symbol  will appear on the **F** displays to confirm your selection.

POT DETECTION

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

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

SWITCHING COOKING ZONES OFF

To switch a cooking zone off, press the key **B** related to this zone, bring the power level back to  by pressing the  key, then press the **B** key related to this zone to confirm your selection.

SWITCHING COOKING TOP OFF

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

SAFETY SWITCH

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

POWER LEVEL	OPERATING TIME LIMIT (hours)
1	10
2 - 3	5
4	4
5	3
6 - 8	2
9	1

DISPOSAL OF OLD HOUSEHOLD APPLIANCES



The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household appliances shall not be disposed of in the standard

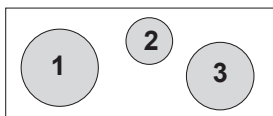
urban solid waste stream. Old appliances shall be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed-out dustbin symbol on the product reminds you of your obligation regarding separated waste collection. Consumers should contact their local public service or their local dealer for more information on the correct disposal of old household appliances.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR POSSIBLE DAMAGES CAUSED BY NOT ABIDING TO THE ABOVE MENTIONED WARNINGS.

Information for household electric hobs

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

Model name / identifier	7374 300				
Type of hob	built-in				
Number of cooking zones and/or areas	3				
Heating technology Induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones.	1. = Induction 2. = Induction 3. = Induction				
For circular cooking zones: diameter of useful surface area/ mm For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric cooking zone or area	1. = Ø 240 2. = Ø 145 3. = Ø 210				
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC _{electric cooking})	Wh/kg 1. = 183,6 2. = 176,9 3. = 181,0				
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC _{electric hob})	Wh/kg 180,5				



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Das vorliegende Handbuch liefert dem Kunden alle erforderlichen Informationen für die Installation, die Wartung und den Betrieb. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung für weitere Benutzung auf. Die Installation (elektrische Verbindungen) darf nur von qualifiziertem Personal gemäß den örtlichen Bestimmungen ausgeführt werden.

Trennen Sie das verschiedene Verpackungsmaterial und bringen Sie es zur nächsten Entsorgungsstelle.

SICHERHEITSHINWEISE

- **Dieses Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert und darf nicht zu kommerziellen oder industriellen Zwecken verwendet werden.**
- **Das Verschütten von Flüssigkeiten vermeiden; die Flüssigkeiten auf kleiner Flamme aufwärmen oder zum Kochen bringen.**
- **Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Achten Sie hierauf, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.**
- **Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf das Kochfeld legen, da diese heiß werden können.**
- **Die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr benutzen.**
- **Nach jedem Gebrauch die Kochzonen immer mit dem entsprechenden Schalter ausschalten.**
- **Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen bedient werden, denen es an Erfahrung und notwendigem Wissen fehlt, sofern diese Personen nicht von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt und nachhaltig hinsichtlich der Bedienung des Gerätes unterwiesen wurden.**
- **Kinder sollten grundsätzlich beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.**
- **Sollte die Oberfläche des Kochfeldes springen, das Gerät ausschalten und den Stecker herausziehen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.**

Wir empfehlen Kochgeschirr mit einem flachen Boden, das den gleichen oder einen etwas größeren Durchmesser als die jeweilige Kochzone aufweist (Abb. 5). Vermeiden Sie Kochgeschirr mit rauen Böden, damit die Oberfläche nicht verkratzt. Das Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) vorgesehen, die über reduzierte körperliche Eignung, Wahrnehmung oder geistige Fähigkeiten verfügen.

⚠ WICHTIG ⚠

Sollte die Oberfläche des Kochfeldes springen, das Gerät ausschalten und den Stecker herausziehen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden

MONTAGEHINWEISE

Alle Arbeiten für die Installation, Regelung und Wartung müssen von einem qualifizierten Fachmann und nach den geltenden Vorschriften durchgeführt werden. Falls ein Einbaubernd bzw. ein Gerät, das Wärme erzeugt, direkt unter dem Glaskeramik-Kochfeld installiert wird, IST ES NOTWENDIG, DASS DAS GERÄT (Backofen) UND DAS GLASKERAMIK-KOCHFELD KORREKT ISOLIERT WERDEN. Die Nichtbeachtung dieser Vorsichtsmaßnahme kann zu einer Fehlfunktion der TOUCH-CONTROL-Bedienung führen.

• Einbau :

Das Gerät ist für den Einbau in einer Arbeitsplatte erstellt worden, wie in Abb. 2 dargestellt. Dichtungsmittel entlang des gesamten Randes aufbringen - Abb. 4 (Einbaumaße Abb. 2): Diese Abdichtung verhindert, dass Flüssigkeit in das Kochfeld eindringen kann, da die Ebenheit der Oberseite und des Glases nicht gewährleistet ist. Das Gerät an der Arbeitsplatte mit den 4 Stützen befestigen, je nach der Dicke der Arbeitsplatte (Abb. 2). Falls die untere Seite des Geräts nach dem Einbau von unten frei zugänglich bleibt, muss eine Trennplatte nach den angegebenen Massen angebracht werden (Abb. 3), da ein Zwischenraum unter dem Gerätekasten eine ausreichende Belüftung ermöglicht. Wird das Gerät direkt über einen Backofen eingebaut, ist dies nicht nötig. Das Gerät ist nicht für eine externe Schaltuhr oder ein Fernbedienungssystem vorgesehen. Beachten Sie den vom Hersteller angegebenen Sicherheitsabstand zwischen dem Gerät und einer eventuelle darüberliegende Dunstabzugshaube

• Elektroanschluss (Abb. 7):

Vor dem Stromanschluss versichern Sie sich, dass:

-Das Stromkabel 2 cm länger als die anderen Kabel ist;

-Die Spannungsangabe auf dem Typenschild, das sich auf der unteren Seite des Kochfeldes befindet, mit der Netzspannung übereinstimmt;

-Die Elektroanlage mit einer Erdung gemäß den geltenden Richtlinien versehen ist.

Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.

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 Er-

dungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden).
Nach dem Einbau des Geräts muss der allpolige Schalter leicht erreichbar sein. Nach Einbau des Gerätes darf das Stromkabel nicht durch mechanische Belastung beschädigt werden (z.B. Druckschaden beim Ausziehen der Schubladen) und nicht mit den heißen Teilen des Kochfeldes in Berührung kommen.

- **Elektroanschluss (Abb. 7):**
Vor dem Stromanschluss versichern Sie sich, dass:
-Das Stromkabel 2 cm länger als die anderen Kabel ist;
-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.

Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.
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 Geräts muss der allpolige Schalter leicht erreichbar sein. Nach Einbau des Gerätes darf das Stromkabel nicht durch mechanische Belastung beschädigt werden (z.B. Druckschaden beim Ausziehen der Schubladen) und nicht mit den heißen Teilen des Kochfeldes in Berührung kommen.

BEDIENUNG UND WARTUNG

- **Wartung (Abb. 6):**
Vor dem Reinigen das Kochfeld abkühlen lassen. Eventuelle Speisereste oder Fetttropfen am Kochfeld mit dem Schaber (auf Anfrage erhältlich) beseitigen. Die erhitzte Fläche bestmöglich mit geeigneten Produkten und Papiertuch reinigen, danach mit Wasser nachwischen und mit einem sauberen Tuch trocknen. Alufolie und Plastik müssen sofort vom erhitzten Kochfeld mit dem speziellem Schaber (optional) beseitigt werden, ebenso Zucker oder Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt. Auf diese Weise werden eventuelle Schäden am Kochfeld vermieden. Keinesfalls kratzende Schwämme oder Scheuermittel verwenden wie Backofenspray oder Fleckentferner.

ACHTUNG: VERWENDEN SIE KEINESFALLS EINEN DAMPFREINIGER.

- **Bedienung:**
Die Haupteigenschaft des Induktionssystems ist die direkte Übertragung der Energie zum Erhitzen der

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

KOCHGESCHIRR
Das Kochgeschirr für Induktionsherde hat beim Kochen entscheidenden Einfluss auf das Kochergebnis. Vergewissern Sie sich bitte, ob Ihr Kochgeschirr für das Induktionsherd geeignet ist.
Das Kochgeschirr muss aus ferromagnetischem Material bestehen.
Ob das Material Ihres Kochgeschirrs ferromagnetisch ist, können Sie ganz einfach mit einem Magneten feststellen.
Wir empfehlen Kochgeschirr mit einem flachen Boden (Abb. 5).
Vermeiden Sie Kochgeschirr mit rauen Böden, damit die Oberfläche nicht verkratzt.
Auf diese Weise wird die Energie am besten genutzt. Für das Kochen mit Induktion ist es wichtig, dass sich Kochgeschirr und Kochzone optimal aneinander anpassen (Abb. 5).
Die Kochzonen erlauben Kochgeschirr mit verschiedenen Durchmessern. Wir empfehlen trotzdem die Wahl einer Kochzone, die sich der Größe des Kochgeschirrs anpasst.

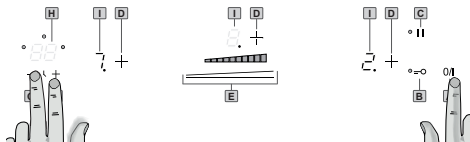
MESSER KOCHZONE	MINESTDURCHMESSER POT
Ø 145 mm	80 mm
Ø 210 mm	130 mm
Ø 240 mm	160 mm

- BEDIENUNG**
- A - Ein/Aus-Taste
 - B - Tastensperre
 - C - Pause-Taste
 - D - Kochzone-Tasten
 - E - Kochstufe-Slider
 - F - Taste - Erhöhung der Kochstufe "+"
 - G - Taste - Erniedrigung der Kochstufe "-"
 - H - Timer-Display
 - I - Kochzone-Display

EINSTELLUNG DER LEISTUNGEN
Vor jedem Eingriff den Strom erst aus-, dann wieder anschalten. Für die Einstellung der Leistungen muss der Steuerungssatz entfernt werden, indem Sie die

Taste B betätigen; danach gleichzeitig die Tasten F, G und A.

Der Touch-Control zeigt über dem Timer-Display die Zahl 7 (auf dem Display links) und die Zahl 2 (auf dem Display rechts) an, und der Schlüssel-Anzeiger fängt an zu blinken. Stellen Sie die gewünschte Leistung mittels der Taste B ein; der Display zeigt 4 verschiedene einstellbare Leistungen an: 2,8 - 3,5 - 6,0 - 7,20 kw.



Nach der Auswahl der Leistung betätigen Sie gleichzeitig die Tasten F und G des Timers sowie die Taste A; das Kochfeld schaltet sich aus und schaltet sich wieder mit eingefügtem Schlüssel wieder ein.

Achtung! Jedes Mal, wenn Sie die Leistung erhöhen, wird die Gesamtleistung des Kochfeldes berechnet. Falls diese Gesamtleistung den Höchstwert des Kochfeldes überschreitet, wird die Leistungserhöhung nicht erlaubt. Ein Signalton ertönt und das Leistungs-Display zeigt für 3 Sekunden den Buchstaben „r“ an.

TOUCH-KALIBRATION

Der Fehler F / L wird innerhalb von ca. 3 Sekunden nach Einschaltung angezeigt. Die Lichter der Dunstabzugshaube und die an das Kochfeld gerichtete Beleuchtung ausschalten. Nachdem das Touch-Control die Erstkalibration durchgeführt hat (ca. 3 Sekunden), kann jede Dunstabzugshaube oder andere Beleuchtung wieder eingeschaltet werden, ohne dass der Betrieb des Touch-Controls beeinflusst wird.

TASTENSPERRE

Die Taste B sperrt die Bedienung des Kochfelds und verhindert jeden unbeaufsichtigten Vorgang (z.B. von Kindern). Für die Sperrung die Taste B betätigen bis die Led-Anzeige erleuchtet; kein Vorgang ist möglich, außer ausschalten des Gerätes. Beim Einschalten des Kochfeldes bleibt die Sperrfunktion aktiv. Für die Deaktivierung die Taste B betätigen bis die Led-Anzeige erlischt.

EINSCHALTEN DES KOCHFELDES

Zum Einschalten des Kochfeldes die Taste A betätigen; die Displays erleuchten auf Stand-by.

Die Steuereinheit bleibt für 10 Sekunden an. Wenn innerhalb dieser Zeit keine Kochzone eingeschaltet wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

EINSCHALTEN DER KOCHZONEN

Zum Einschalten einer Kochzone die entsprechende Taste D und innerhalb 10 Sekunden die Slider-Taste

E für die gewünschte Leistungsstufe betätigen. Jede Kochzone kann in 9 verschiedenen Leistungsstufen eingestellt werden, die am Display mit der Zahl „1 bis 9“ dargestellt wird.

ANKOCHAUTOMATIK / BOOSTER

Diese Funktion erlaubt eine Reduzierung der Kochzeit, indem die Kochzone für 10 Minuten auf die höchste Leistungsstufe eingestellt wird; nach Ablauf dieser Zeit schaltet sich die Kochzone automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurück.

Diese Funktion ermöglicht eine schnelle Erwärmung von großen Mengen Flüssigkeit (z.B. Wasser für die Pasta) oder andere Speisen. Für die Aktivierung die entsprechende Kochzone einschalten und die Slider-Taste E bis Leistungsstufe 9 betätigen. Die Slider-Taste E wieder betätigen: das Display der entsprechenden Kochzone zeigt das jeweilige Symbol an.

PAUSE / RECALL (Stop & Go)

Für die Aktivierung die Taste C betätigen; diese erlaubt das Kochfeld während des Betriebs vorübergehend zu stoppen ohne Verschütten von Flüssigkeiten zu befürchten, falls Sie am Telefon antworten müssen oder jemand an der Tür klingelt. Diese Funktion ist auch nützlich, wenn Sie die Fläche der Bedienungstasten am Kochfeld reinigen.

Die Pause ist aktiv, wenn alle Displays erleuchten und ein Lauftext darstellen.

Betätigen Sie wieder die Taste C, um den Kochvorgang wieder herzustellen.

Wird der Kochvorgang innerhalb 10 Minuten nicht hergestellt, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

TIMER

Diese Funktion ermöglicht, eine entsprechende Zeit für die automatische Ausschaltung der Kochzone einzustellen. Die gewählte Kochzone einschalten und mit einer der zwei Timer-Tasten G oder F die gewünschte Zeit (von 1 bis 99 Minuten) eingeben. Die Led-Anzeige blinkt und der Countdown fängt an. Nach Ablauf der eingegebenen Zeit erlischt die Led-Anzeige und ein intermittierender Ton ertönt.

Für die Desaktivierung des Tons irgendeine Taste betätigen.

RESTWÄRME

Ist die Temperatur der Kochzone nach Ausschalten immer noch hoch (über 50°), zeigt das entsprechende Display das Symbol ... an (Restwärme). Diese Anzeige erlischt nur, wenn es keine Verbrennungsgefahr mehr gibt.

ERKENNUNG DES KOCHGESCHIRRS

Wenn eines der Kochzonen-Displays das Symbol ... anzeigt:

- 1) Das Kochgeschirr ist für das Induktionskochfeld nicht geeignet.
- 2) Der Durchmesser des Kochgeschirrs ist kleiner als



der für die Kochzone vorgesehene.

3) Auf dem Kochfeld steht kein Kochgeschirr.

KOCHZONE AUSSCHALTEN

Zum Ausschalten der Kochzone, die entsprechende Taste D und die Slider-Taste E bis ... betätigen.

KOCHFELD AUSSCHALTEN

Zum Ausschalten des Kochfeldes die Taste A betätigen.

SICHERHEITSTEMPERATURBEGRENZER

Das Gerät ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das die Kochzonen automatisch ausschaltet, wenn eine vorher eingestellte, höchstens zulässige Temperatur erreicht wird.

Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte

2002/96/EC (WEEE) weist darauf hin, dass das Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Die Altgeräte müssen getrennt entsorgt werden, um die Rückgewinnungs- und Recyclingrate der enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkung auf Gesundheit und Umwelt zu verringern. Alle Produkte, die mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet sind, müssen separat gesammelt und recycelt werden.

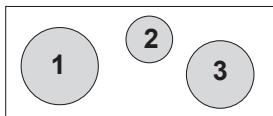
Weitere Informationen über die korrekte Entsorgung des Gerätes erhalten Sie bei der Örtlichen Verwaltung oder bei Ihrem Händler.

FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH NICHTBEACHTUNG DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG ENTSTEHEN, ÜBERNEHMEN WIR KEINE HAFTUNG. DIE GARANTIE GILT NICHT FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH NICHTBEACHTUNG DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG ENTSTEHEN.

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Modellname / -kennzeichen	7374 300				
Art der Kochmulde	Einbau				
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	3				
Heiztechnik Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen.	1. = Induktion 2. = Induktion 3. = Induktion				
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone. Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W.	mm 1. = Ø 240 2. = Ø 145 3. = Ø 210				
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC _{electric cooking})	Wh/kg 1. = 183,6 2. = 176,9 3. = 181,0				
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC _{electric hob})	Wh/kg 180,5				



GENERALIDADES

Lea atentamente el contenido de este manual ya que da informaciones importantes para la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento. Guarde el manual para cualquier consulta adicional. Todas las operaciones relativas a la instalación (conexiones eléctricas) tienen que ser realizadas por personal capacitado de acuerdo con las normas vigentes. Separar los diferentes materiales de desecho y llevarlos al punto de recogida más cercano.

ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

-Este electrodoméstico está proyectado exclusivamente para la cocción de alimentos, con la expresa exclusión de cualquier otro uso doméstico, comercial o industrial.

- Evitar el derrame de líquido, por lo tanto, para hervir o calentar líquidos, reducir la alimentación de calor.

- Preste atención cuando cocine con grasa o aceite, ya que se pueden incendiar fácilmente.

- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no se tienen que apoyar en el aparato, ya que pueden calentarse.

- No deje los elementos de calor encendidos con recipientes vacíos o sin recipientes.

- Cuando termine de cocinar, apague la resistencia mediante el control que se indica a continuación.

- Este aparato no está proyectado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona encargada de su seguridad.

- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

- Si está quebrada la superficie de la placa de cocción, apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

Se recomiendan recipientes con fondo plano con un diámetro igual o poco mayor del de la zona de calor (Fig.5).

No utilizar recipientes con una superficie rugosa, para evitar que se raye la superficie térmica de la placa. Este aparato no es apto para ser usado por niños o personas que requieran supervisión.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

Si la superficie de la placa está quebrada, apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

Estas instrucciones están hechas para que un instalador especializado las siga y son una guía para la

instalación, el ajuste y el mantenimiento de acuerdo con las leyes y reglamentos vigentes. Si un horno empotrado o cualquier otro aparato generador de calor se instala directamente debajo de una placa de cocción en vitrocerámica, ES NECESARIO QUE EL APARATO (HORNO) Y LA PLACA DE COCCIÓN EN VITROCERÁMICA ESTÉN CORRECTAMENTE AISLADOS. El no hacerlo podría dar lugar a un mal funcionamiento del sistema de TOUCH CONTROL.

. Posicionamiento:

El aparato está proyectado para ser empotrado en una superficie de trabajo, como se muestra (Fig.2). Predisponer material sellante a lo largo de todo el perímetro - Figura 4 (tamaño del corte Fig.2). Esto es necesario para evitar que los líquidos entren dentro de la placa, ya que no es posible asegurar la planitud de la mesada y del vidrio y su acoplamiento. Bloquear el aparato sobre la superficie de trabajo por medio de los 4 soportes, teniendo en cuenta el espesor del plano de trabajo (Fig.2). Si la parte inferior del aparato, después de la instalación, es accesible desde la parte inferior del mueble es necesario montar un panel separador respetando las distancias indicadas (Figura 3), se necesita un espacio libre por debajo de la caja del aparato, para permitir una correcta ventilación del aparato. Si se instala debajo de un horno esto no es necesario. El aparato no está proyectado para ser manejado por medio de un temporizador externo o por un sistema de control remoto. La distancia de seguridad entre el aparato y la campana de extracción puesta sobre el mismo tiene que ser aquella proporcionada por el fabricante de la campana.

• Conexiones eléctricas (Figura 7):

Antes de realizar las conexiones eléctricas asegúrese de que:

- El cable eléctrico de tierra sea de 2 cm más largo que los otros cables;

- Las características de la instalación cumplan con las indicaciones de la etiqueta de identificación aplicada en la parte inferior de la superficie de trabajo;

- La instalación esté equipada con una conexión a tierra eficiente de conformidad con las normas y las disposiciones legales vigentes.

La puesta a tierra es requerida por la ley.

En el caso de que el electrodoméstico no esté provisto de cable y / o de enchufe, usar material adecuado para la absorción como indicado en la etiqueta de identificación y para la temperatura de funcionamiento.

Si se desea una conexión directa a la línea eléctrica, tiene que utilizar un interruptor bipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos, apropiada a la carga indicada en la etiqueta y tiene que cumplir con la normativa vigente (el conductor de tierra amarillo /verde no tiene que interrumpirse con el conmutador).

Después de la instalación de los aparatos, el interruptor bipolar tiene que ser de fácil acceso. El cable de alimentación, una vez instalado el aparato no tiene que ser sometido a esfuerzos mecánicos (por ejemplo. Aplastamiento debido al movimiento de los cajones) y no tiene que entrar en contacto con las partes calientes de la placa.

USO Y MANTENIMIENTO

• Mantenimiento (Figura 6):

Antes de limpiar la placa de cocción esperar a que se enfríe. Retire todos los residuos de comida y gotas de grasa de la superficie de cocción utilizando el raspador especial suministrado mediante solicitud. Limpie el área calentada de la mejor manera posible mediante el uso de productos adecuados y con un papel de tela, luego enjuague con agua y seque con un paño limpio. Usando la espátula especial (opcional), retire inmediatamente del área calentada de cocción piezas de papel de aluminio y de plástico derretidas inadvertidamente o residuos de azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar. De esta manera se evita cualquier posible daño a la superficie de la placa. Bajo ninguna circunstancia se tienen que usar esponjas abrasivas o detergentes químicos irritantes tales como sprays para hornos o quitamanchas.

ATENCIÓN: NO SE TIENE QUE USAR UN LIMPIADOR A VAPOR.

Uso:

La característica fundamental del sistema de inducción es la transferencia directa de energía con el calor desde el generador hacia el recipiente de cocción.

Ventajas:

- La transferencia de energía se lleva a cabo sólo cuando el recipiente se coloca sobre la zona de cocción.
- El calor se genera solamente en la parte inferior del recipiente y se transmite directamente a la comida que se está cocinando.
- Reducción de los tiempos de calentamiento y menor consumo de energía durante el inicio de la cocción, permiten un ahorro global de energía.
- La placa de vitrocerámica se mantiene fría. El calor que se siente en la placa de cocción es el que se refleja desde el fondo del recipiente.

RECIPIENTES PARA COCINAR

El uso de recipientes apropiados es un factor esencial para la cocción por inducción.

Compruebe que sus ollas sean adecuadas para el sistema de inducción.

Por lo tanto, los recipientes deberán contener hierro. Se puede comprobar si el material de la olla es magnético con un simple imán.

Se aconsejan recipientes con fondo plano (Figura 5). No utilizar recipientes con una superficie rugosa,

para evitar que se raye la superficie térmica de la placa de cocción.

De esta manera, la energía puede utilizarse óptimamente. Un factor importante en la cocción por inducción es sobretodo el tamaño de la olla en relación con la placa utilizada (Fig.5).

Las zonas de cocción permiten el uso de recipientes con fondos de varios diámetros. Aunque resulta preferible utilizar la zona de cocción adecuada para el diámetro de la olla que desea utilizar.

DIAMETRO AREA DE COCINAR	POT DIAMETRO MINIMO
Ø 145 mm	80 mm
Ø 210 mm	130 mm
Ø 240 mm	160 mm

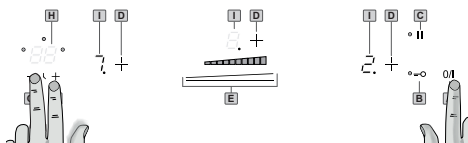
FUNCIONAMIENTO

- A - Tecla On/Off
- B - Tecla bloque teclado
- C - Tecla pausa
- D - Teclas de selección de la zona de cocción
- E - Slider selección de potencia
- F - Tecla de aumento “+”
- G - Tecla de disminución “-”
- H - Display temporizador
- I - Display zona de cocción

CONFIGURACIÓN DE POTENCIAS

Antes de iniciar la operación tiene que desconectar y volver a conectar la placa de cocción a la red eléctrica. Para realizar la configuración de las potencias sacar el bloque de comando pulsando la tecla **B**, a continuación, pulse simultáneamente la tecla **F**, la tecla **G** y la tecla **A**.

Aparecerá en la pantalla de control táctil “Po”, arriba de las teclas del temporizador, el número 7 (en el área de visualización a la izquierda), el número 2 (en el área de visualización derecha) y el LED de la tecla llave parpadea. Para cambiar el nivel de la potencia pulse el botón B, en la pantalla se verán 4 niveles de posibles configuraciones: 2,8 - 3,5 - 6,0 - 7,20 kw.



Una vez que haya elegido el nivel de potencia deseado pulsar simultáneamente las teclas **F** y **G** del temporizador y la tecla **A**, la placa se apagará y volverá a la configuración inicial con la llave introducida. Atención, cada vez que el usuario intente aumentar la potencia, el nivel de potencia total de la placa de cocción se vuelve a calcular. Si este nivel de poten-

cia total es mayor del límite de potencia permitido para la placa de cocción, el aumento de potencia no se tendrá en consideración. Una alarma acústica se escuchará y la pantalla de calentamiento mostrará una "r" durante 3 segundos.

CALIBRACIÓN TOUCH

El error F / L se puede generar dentro de 3s más o menos después de haberla encendido inicialmente. Le recomendamos que apague las luces de la campana y la iluminación directa hacia la superficie de la placa de cocción. Después de que el control del Touch haya llevado a cabo el proceso de calibración inicial, (má o menos 3s) cualquier campana u otra iluminación puede encenderse y no afectará más el funcionamiento del TOUCH CONTROL.

BLOQUEO de MANDOS

La tecla **B** bloquea el funcionamiento de la placa de cocción en el estado en el que se encuentra, evitando cualquier operación no intencional (por ejemplo. La de los niños). En esta situación ninguna acción sobre las teclas tendrá efecto. Para activar la función de seguridad, pulse la tecla **B** hasta que se encienda la luz.

Cuando el bloqueo de mandos esté encendido, se puede igualmente apagar la placa de cocción. De esta manera, el bloqueo de mandos permanecerá activado incluso cuando se volverá a encender la placa de cocción. Para desbloquearlo, pulse la tecla **B** hasta que se apague la luz.

ENCENDIDO DE LA PLACA DE COCCIÓN (ENCIMERA)

Para encender el aparato, pulse la tecla **A**, la pantalla se encenderá en posición de espera (standby).

La unidad de control permanecerá activa durante un tiempo de 10 segundos. Si dentro de este periodo no se seleccionará ninguna zona de cocción esta se apagará automáticamente.

ENCENDIDO DE LA ZONA DE COCCIÓN

Para seleccionar la zona de cocción deseada, pulse la correspondiente tecla **D** y pulse dentro de 10 segundos la tecla slider para ajustar la potencia.

La potencia de la zona de cocción puede ser ajustada en 9 posiciones diferentes, y se mostrará en la pantalla luminosa con un número de "1 a 9".

CALENTAMIENTO VELOZ / BOOSTER

Esta función reduce aún más el tiempo de cocción de una zona determinada, aumentando la temperatura a la potencia máxima por un periodo de 10 minutos. Al final de este período, el poder de la zona de cocción vuelve automáticamente al nivel 9.

El uso de esta función está indicada para el calentamiento en tiempos muy cortos de grandes cantidades de líquido (por ejemplo agua para cocinar. La pasta) o comidas.

Para activar esta función, seleccione la zona de coc-

ción y pulse la tecla slider **E** hasta el nivel 9. Pulse nuevamente la tecla slider **E** y el símbolo se mostrará en la pantalla en la zona correspondiente.

PAUSA / RECLAMO (Stop & Go)

La función se activa pulsando la tecla **C** y permite la pausa temporal de la cocción, lo que permite a los usuarios poder ir hacia la puerta si alguien llega o responder al teléfono sin tener que preocuparse si el agua hierve. Esta función también es útil para la limpieza de la superficie de la interfaz del usuario sin cambiar la cocción elegida.

Uno se da cuenta de que la función está activada porque todas las pantallas se iluminarán con un mensaje que gira continuamente.

Para restablecer la cocción, pulse la tecla **C**, la placa de cocción volverá a la configuración original.

Después de 10 minutos de la configuración de la pausa, si no se restablece la cocción la placa se apagará.

TEMPORIZADOR

Esta función permite apagar automáticamente una zona de cocción después de un cierto tiempo. Seleccionar una zona de cocción y pulsar una de las teclas **G** o **F** y configurar el temporizador de 1 a 99 minutos. El LED de la zona seleccionada parpadeará y el tiempo partirá, cuando este llegará a cero, el LED de la zona seleccionada se apagará con un pitido intermitente.

Para desactivar el sonido acústico pulse cualquier tecla de la encimera.

CALOR RESIDUAL

Si la temperatura de una zona de cocción sigue siendo alta (por encima de 50 °) después de haber sido apagada, la pantalla de esa zona muestra el símbolo (calor residual). La indicación desaparece sólo cuando ya no hay ningún riesgo de quemaduras.

RECONOCIMIENTO DE OLLAS

Si en una de las pantallas de una zona de cocción apareciera el símbolo, significa que:

- 1) el recipiente utilizado no es adecuado para la cocción por inducción.
- 2) el diámetro de la olla utilizada es menor del permitido por el aparato.
- 3) en la placa no está presente ninguna olla.



APAGAR LA ZONA DE COCCIÓN

Para apagar una zona de cocción seleccionarla pulse la tecla **D** y luego actuar sobre la tecla slider **E** hasta llegar a la posición.

APAGAR LA PLACA DE COCCIÓN O ENCIMERA

Para apagar completamente la placa de cocción pulse la tecla **A**.

APAGADO DE SEGURIDAD

El aparato tiene un sistema de seguridad que apa-

ga automáticamente la zona de cocción después de que el límite de tiempo de encendido a una cierta potencia se haya terminado

La Directiva Europea 2002/96 / CE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) establece que los electrodomésticos no deben ser eliminados mediante los normales residuos sólidos urbanos. Los Aparatos que no se utilizan más tienen que ser recogidos por separado para optimizar la recuperación y reciclado de los materiales que contienen y reducir posibles daños a la salud y al medio ambiente. El símbolo con el cesto de basura tachada

está dibujado en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada. Para obtener más información acerca de la correcta eliminación de los electrodomésticos, los propietarios pueden contactar la autoridad local o quien le vendió el aparato.

SE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS CAUSADOS POR LA INOBSERVANCIA DE LAS ADVERTENCIAS DICHAS ANTERIORMENTE. LA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN EL CASO DE DAÑOS PROVOCADOS POR LA INOBSERVANCIA DE LAS ADVERTENCIAS DICHAS ANTERIORMENTE.

Información sobre placas eléctricas					
según reglamento (UE) n° 66/2014					
Identificador del modelo	7374 300				
Tipo de placa de cocina doméstica	incorporado				
Número de selectorse de los focos y/o zonas de cocción	3				
Tecnología de calentamiento Focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación.	1. = Inducción 2. = Inducción 3. = Inducción				
Para zonas de coción circulares: diámetro de la superficie útil/zona de cocción. mm Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción.	1. = Ø 240 2. = Ø 145 3. = Ø 210				
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg (EC cocción eléctrica)	Wh/kg 1. = 183,6 2. = 176,9 3. = 181,0				
Consumo de energía de la placa, calculado por kg (EC placa eléctrica)	Wh/kg 180,5				

GÉNÉRALITÉS

Avant d'utiliser cet appareil, lisez attentivement cette notice car elle contient des instructions très importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez cette notice pour une consultation ultérieure. Toutes les opérations d'installation (connexions électriques) doivent être effectuées par du personnel qualifié conformément aux normes sur la sécurité électrique. Séparez les différents matériaux d'emballage et remettez-les au centre de tri le plus proche.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

-Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique (préparation d'aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.

-Évitez tout débordement de liquides ; faites bouillir ou réchauffer les liquides en réduisant la chaleur.

-Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.

-Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de l'appareil puisqu'ils peuvent devenir chauds.

-Ne laissez jamais la table de cuisson allumée sans casseroles ou avec des casseroles vides.

-Une fois terminée la cuisson, éteignez la table de cuisson par la commande indiquée ci-dessous.

-Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) ayant des facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles aient eu des explications concernant l'utilisation de l'appareil par une personne chargée de leur sécurité.

-Surveillez les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

-Si la surface de la table est fêlée, éteignez l'appareil et débranchez l'appareil du réseau électrique pour éviter tout risque de chocs électriques.

Nous vous recommandons des casseroles ayant un diamètre égal ou légèrement supérieur à ce de la zone de cuisson (Fig. 5).

N'utilisez pas des casseroles à fond rugueux afin d'éviter de rayer la surface thermique de la table de cuisson. Cet appareil n'est pas destiné à des enfants ou personnes qui nécessitent d'une supervision.

AVERTISSEMENT

Si la surface de la table est fêlée, éteignez l'appareil et débranchez l'appareil du réseau électrique pour éviter tout risque de chocs électriques.

MODE D'INSTALLATION

Ces instructions sont destinées à un installateur qualifié et servent comme guide pour l'installation, le réglage et l'entretien conformément aux lois et réglementations en vigueur. Si un four à encastrer ou tout autre appareil qui produit de la chaleur est installé directement sous la table de cuisson en vitrocéramique, IL EST NÉCESSAIRE QUE CET APPAREIL (four) ET LA TABLE DE CUISSON SOIENT CORRECTEMENT ISOLÉS. Le non-respect de cette précaution peut entraîner un mauvais fonctionnement du système TOUCH CONTROL.

• Positionnement :

L'appareil est conçu pour être encastré dans un plan de travail, comme illustré dans la Fig. 2. Appliquez du matériau scellant le long de tout le périmètre - Fig. 4 (dimension du trou Fig. 2). Cette opération est nécessaire pour éviter toute infiltration de liquide à l'intérieur de la table de cuisson, car il n'est pas possible de garantir la planéité de la plaque et du verre et de leur accouplement. Fixez l'appareil sur le plan de travail en utilisant les 4 supports, en tenant compte de l'épaisseur du plan de travail (Fig. 2). Si le dessous de l'appareil, après l'installation, est accessible par le bas du meuble, il est nécessaire de positionner un panneau de séparation en respectant les distances indiquées (Fig. 3). Un espace libre au-dessous de la caisse de l'appareil permet une bonne aération de l'appareil. Si l'appareil est installé au-dessus d'un four, cela n'est pas nécessaire. L'appareil ne peut pas être actionné par un temporisateur séparé ou par un système de commande à distance. La distance de sécurité entre l'appareil et une éventuelle hotte d'aspiration positionnée au-dessus doit être conforme à la distance prévue par le fabricant de la hotte.

• Branchement électrique (Fig. 7) :

Avant d'effectuer le branchement électrique assurez-vous que :

-Le câble électrique de la terre est 2 cm plus long que les autres câbles ;

-Les caractéristiques de l'installation répondent aux données indiquées sur la plaque signalétique positionnée au-dessous de la table de cuisson ;

-L'installation est pourvue d'une mise à la terre, conformément aux lois et réglementations en vigueur.

La mise à la terre est requise par la loi.

Au cas où l'appareil n'est pas pourvu 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 au réseau électrique, il est nécessaire d'entreposer un interrupteur omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts de 3 mm minimum entre chaque pôle, approprié à la charge indiquée sur la plaque de signalisation et conformément aux réglementations 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 facile-

ment accessible. Le câble d'alimentation, après l'installation de l'appareil, ne doit pas être soumis à des sollicitations mécaniques (par exemple, écrasements causés par le mouvement de tiroirs) et ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes de la table de cuisson.

UTILISATION ET ENTRETIEN

• Entretien (Fig. 6) :

Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous qu'elle a refroidi. Éliminez les résidus d'aliment et les gouttes de graisse de la surface de la table de cuisson en utilisant la raclette spéciale fournie sur demande. Nettoyez au mieux la zone chauffée en utilisant des produits appropriés et du papier-torchon, puis rincez avec de l'eau et essuyez avec un chiffon propre. Utilisez la raclette (en option) pour éliminer immédiatement de la zone chauffée tout morceau de papier alu ou de plastique fondu par inadvertance ou tout résidu de sucre ou d'aliments riche en sucre. De cette façon vous évitez d'endommager votre table de cuisson. N'utilisez jamais des éponges abrasives ou des détergents chimiques irritants tels que des sprays pour le four ou des détachants.

ATTENTION : N'UTILISEZ JAMAIS UN NETTOYEUR A VAPEUR.

• Utilisation :

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

Avantage :

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

RÉCIPIENTS DE CUISSON

L'utilisation de casseroles appropriées est l'un des facteurs essentiels pour la cuisson à induction.

Vérifiez que vos casseroles sont appropriées pour le système à induction.

Les récipients doivent être en matériau ferromagnétique.

Vérifiez le teneur en métal de votre casserole à l'aide d'un aimant.

Nous vous recommandons des casseroles à fond plat (Fig. 5).

N'utilisez pas des casseroles à fond rugueux afin d'éviter de rayer la surface thermique de la table de cuisson.

De cette façon l'énergie peut être utilisée de manière optimale. Un facteur non négligeable de la cuisson

à induction concerne les dimensions des casseroles par rapport à la zone de cuisson utilisée (Fig. 5). Les zones de cuisson permettent l'utilisation de casseroles ayant des fonds aux divers diamètres. Tout de même il est préférable d'utiliser la zone de cuisson appropriée au diamètre de la casserole à utiliser.

ZONE DE CUISSON DIAMETRE	DIAMETRE MINIMUM POT
Ø 145 mm	80 mm
Ø 210 mm	130 mm
Ø 240 mm	160 mm

FONCTIONNEMENT

A - Touche On/Off

B - Touche verrouillage des commandes

C - Touche pause

D - Touches pour la sélection des zones de cuisson

E - Slider sélection de la puissance

F - Touche augmentation "+"

G - Touche diminution "-"

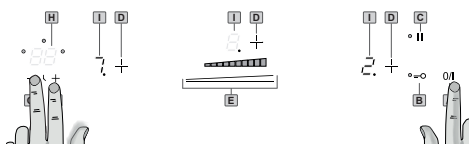
H - Display minuterie

I - Display zones de cuisson

RÉGLAGE DES PUISSANCES

Avant de commencer toute opération, il est nécessaire de débrancher et puis de rebrancher la table de cuisson au réseau électrique. Pour effectuer le réglage des puissances, enlevez le bloc de commandes en appuyant sur la touche B, puis appuyez simultanément sur les touches F, G et A.

Le Touch-Control affiche, au-dessus des touches Minuterie, le nombre 7 (sur l'affichage de gauche) et le nombre 2 (sur l'affichage de droite), et le voyant-LED de la touche Clef clignote. Pour régler le niveau de puissance appuyez sur la touche B ; 4 différents niveaux possibles s'affichent : 2,8 - 3,5 - 6,0 - 7,20 kw.



Une fois choisi le niveau de puissance souhaité, appuyez simultanément les touches F et G de la minuterie et la touche A ; la table de cuisson s'éteint et retourne au réglage initial avec la clef insérée.

Attention, chaque fois que vous essayez d'augmenter la puissance, le niveau de puissance totale de la table de cuisson sera calculé. Si le niveau de puissance totale dépasse la limite de la puissance de la table de cuisson, l'augmentation de la puissance n'est pas permise. Une alarme sonore est émise et l'affichage de chauffe affiche un « r » pendant 3 secondes.

CALIBRAGE TOUCH

L'erreur F / L peut être générée dans les 3 secondes dès l'allumage initial. Nous vous recommandons d'éteindre l'éclairage de la hotte et l'éclairage orienté vers la table de cuisson. Après que le contrôle du Touch a effectué le processus de calibrage initial (env. 3 secondes), toute hotte ou éclairage peut être allumée sans influencer sur le fonctionnement du Touch-Control.

VERROUILLAGE DES COMMANDES

La touche **B** bloque le fonctionnement de la table de cuisson à l'état dans laquelle elle se trouve, ce qui empêche toute opération involontaire (par exemple, de la part d'enfants). Dans cet état, aucune opération n'est possible. Pour activer la fonction sécurité appuyez sur la touche **B** jusqu'à ce que le voyant s'allume. Lorsque le verrouillage des commandes est actif, il est tout de même possible d'éteindre l'appareil. Pour désactiver le verrouillage des commandes, appuyez sur la touche **B** jusqu'à ce que le voyant s'éteint.

ALLUMAGE DE LA TABLE DE CUISSON

Pour allumer l'appareil appuyez sur la touche **A**, les affichages s'allument en position Standby. L'unité de contrôle reste active pendant 10 secondes. Si dans ce délai aucune zone de cuisson n'est sélectionnée, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

ALLUMAGE DES ZONES DE CUISSON

Pour sélectionner la zone de cuisson souhaitée appuyez sur la touche **D** correspondante et dans les 10 secondes le Slider **E** pour le réglage de la puissance. La puissance de chaque zone de cuisson est réglable sur 9 différents niveaux visualisés sur l'affichage par un nombre « de 1 à 9 ».

CHAUFFAGE RAPIDE / BOOSTER

Cette fonction réduit davantage le temps de cuisson d'une zone de cuisson en augmentant la température à la puissance maximale pendant un intervalle de 10 minutes. Terminé cet intervalle, la puissance de la zone de cuisson passe automatiquement au niveau 9. L'utilisation de cette fonction est indiquée pour réchauffer en peu de temps grandes quantités de liquide (par exemple, l'eau pour la cuisson de pâtes) ou d'aliments. Pour activer cette fonction, sélectionnez la zone de cuisson et faites glisser le Slider jusqu'au niveau 9. Appuyez de nouveau le Slider **E** et l'affichage de la zone de cuisson correspondante visualise le symbole ...

PAUSE / RAPPEL (Stop & Go)

Pour activer cette fonction appuyez sur la touche **C** ; cette fonction permet d'arrêter momentanément la table de cuisson lors de son fonctionnement au cas où vous devez répondre au téléphone et/ou il y a quelqu'un qui sonne à votre porte, sans crainte de

débordements de liquides. En outre, cette fonction permet de nettoyer la zone des commandes de votre table de cuisson sans modifier la cuisson programmée. La fonction est active lorsque tous les affichages s'allument en visualisant un message tournant. Pour rétablir la cuisson, appuyez de nouveau sur la touche **C** et la table de cuisson retourne au réglage initial. Si dans les 10 minutes aucune fonction n'a été activée, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

MINUTERIE

Cette fonction permet de régler le temps (de 1 à 99 minutes) pour éteindre automatiquement la zone de cuisson sélectionnée. Sélectionnez une zone de cuisson et puis appuyez l'une des deux touches **G** ou **F** de la minuterie et régler le temps de 1 à 99 minutes. Le voyant-LED de la zone de cuisson sélectionnée clignote et le temps commence à compter à rebours. Une fois écoulé le temps programmé, la zone de cuisson s'éteint automatiquement et émet un signal sonore intermittent. Pour désactiver le signal sonore appuyez sur l'une des touches de la table de cuisson.

CHALEUR RÉSIDUELLE

Si la température d'une des zones de cuisson est encore très chaude (supérieure à 50°) après avoir été éteinte, l'affichage correspondant de cette zone indique le symbole ... (chaleur résiduelle). L'indication disparaît seulement quand il n'y a plus aucun risque de brûlure.

RECONNAISSANCE DES CASSEROLES

Si l'un des affichages d'une zone de cuisson visualise le symbole ..., cela signifie que :

- 1) Le récipient utilisé n'est pas approprié pour la cuisson à induction.
- 2) Le diamètre de la casserole utilisée est inférieur à celui requis par l'appareil.
- 3) Aucune casserole n'est présente sur la table de cuisson.

ÉTEINDRE UNE ZONE DE CUISSON

Pour éteindre une zone de cuisson, appuyez sur la touche **D** correspondante et puis faites glisser le Slider **E** jusqu'à la position ...

ARRÊT D'URGENCE

L'appareil est équipé d'un système de sécurité qui éteint automatiquement toutes les zones de cuisson après le temps limite d'allumage à une puissance donnée.

Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à une élimination correcte de ce produit, vous contribuez à éviter les conséquences néfastes potentielles pour l'environnement et pour la santé humaine qui pourraient résulter d'un traitement inadéquat.

uat des déchets de ce produit. Le symbole figurant sur le produit ou sur les documents qui l'accompa- gnent indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contactez le secrétariat de votre mairie, le service de collecte des ordures ménagères ou le point de vente où vous avez acheté le produit.

NOUS DÉCLINONS TOUTE RESPONSABILITÉ POUR D'ÉVENTUELS DOMMAGES RÉSULTANT DE L'INOBSERVATION DES SUSDTES INSTRUCTIONS. LA GARANTIE N'EST PAS VALABLE EN CAS DE DOMMAGES RÉSULTANT DE L'INOBSERVATION DES SUSDTES INSTRUCTIONS.

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques					
selon règlement (UE) N°66/2014					
Identification du modèle	7374 300				
Type de table de cuisson	encastré				
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	3				
Technique de chauffe Foyers et zones induction, foyers vitrocéramiques.	1. = Induction 2. = Induction 3. = Induction				
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de lasurface/ mm du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 240 2. = Ø 145 3. = Ø 210				
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC cuisson électrique)	Wh/kg 1. = 183,6 2. = 176,9 3. = 181,0				
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC plaque électrique)	Wh/kg 180,5				



OGÓLNE INFORMACJE

Dokładnie przeczytać zawartość niniejszego podręcznika, ponieważ zawiera ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa podczas montażu, obsługi i konserwacji urządzenia. Przechowywać podręcznik, aby móc w przyszłości skorzystać z niego w razie potrzeby. Każda czynność montażu (połączenia elektryczne) musi być wykonywana przez osobę wyspecjalizowaną, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Oddzielić różne materiały odpadowe opakowania i dostarczyć je do najbliższego punktu selektywnej zbiórki odpadów.

ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Niniejsze urządzenie gospodarstwa domowego zostało zaprojektowane wyłącznie do gotowania potraw, z wyraźnym wykluczeniem każdego innego użytku domowego, handlowego lub przemysłowego.
- Nie zalewać płynem, w związku z tym, aby zagotować lub podgrzać płyn należy zmniejszyć zasilanie ciepłem.
- Zachować ostrożność podczas gotowania z wykorzystaniem tłuszczu lub oleju: mogą się z łatwością zapalić.
- Nie umieszczać na urządzeniu metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywy, ponieważ mogą się bardzo mocno nagrzać.
- Nie pozostawiać włączonych elementów grzejnych bez umieszczenia na nich naczyń lub ustawiać na nich pustych naczyń.
- Wyłączyć odpowiednią strefę grzejną wskazanym niżej przyciskiem tuż po zakończeniu gotowania.
- Urządzenie nie może być używane przez osoby (włącznie z dziećmi) o zredukowanych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, bądź przez osoby nieposiadające doświadczenia lub odpowiedniej wiedzy, chyba, że korzystają z niego pod nadzorem innych osób lub zostały przeszkolone w zakresie używania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci muszą przebywać pod stałym nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- Jeśli powierzchnia płyty jest pochylona, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej, zapobiegając ewentualności porażenia prądem elektrycznym.
- Zaleca się używanie garnków z płaskim dnem, o średnicy takiej samej lub niewiele większej od średnicy strefy grzejnej (Rys.5).
- Nie używać garnków z szorstką spodnią powierzchnią, aby zapobiegać porysowaniu powierzchni termicznej płyty. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci lub osoby wymagające nadzoru.

⚠ UWAGA ⚠

Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, natychmiast wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej, aby zapobiegać ewentualności porażenia prądem elektrycznym.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE MONTAŻU

Niniejsze instrukcje są przeznaczone dla wyspecjalizowanego instalatora i służą jako przewodnik instalacyjny, regulacyjny i konserwacyjny, zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami. W przypadku, kiedy piekarnik przeznaczony do zabudowy lub jakiegokolwiek innego urządzenia generujące ciepło ma być zamontowane bezpośrednio pod szklano-ceramiczną płytą kuchenną, URZĄDZENIE TO (piekarnik) ORAZ SZKLANO-CERAMICZNA PŁYTA KUCHENNA MUSZĄ BYĆ ODPOWIEDNIO ODIZOLOWANE. Nieprzestrzeganie tego zalecenia może powodować nieprawidłowe funkcjonowanie systemu STEROWANIA DOTYKOWEGO.

• Ustawienie:

Urządzenie gospodarstwa domowego zostało wyprodukowane w celu jego zabudowania na płaszczyźnie roboczej, jak pokazano na rysunku (Rys.2). Przygotowanie materiału uszczelniającego na całym obwodzie - Rys.4 (wymiary otworu - Rys.2). Ta czynność jest niezbędna w celu zapobieżenia przenikaniu płynów do wnętrza płyty, ponieważ nie jest możliwe zagwarantowanie planarności płyty i szkła oraz ich połączenia. Zablokować urządzenie na płaszczyźnie roboczej przy użyciu 4 wsporników, uwzględniając jej grubość (Rys.2). W przypadku, kiedy po zamontowaniu dolna część urządzenia jest dostępna od dołu mebla, należy zamontować specjalny panel oddzielający, przestrzegając zalecanych odległości (Rys.3); zapewnić wolną przestrzeń pod urządzeniem, aby umożliwić prawidłową wentylację. W przypadku montażu pod piekarnikiem nie jest to konieczne. Urządzenie nie może być sterowane przy użyciu zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania. Odległość bezpieczeństwa pomiędzy urządzeniem i okapem zamontowanym nad nim, musi być zgodna z odległością przewidzianą przez Producenta okapu.

• Połączenia elektryczne (Rys.7):

Przed wykonaniem połączeń elektrycznych należy upewnić się, że:

- przewód elektryczny uziemiający jest dłuższy o 2 cm od innych przewodów;
- charakterystyka instalacji spełnia wymogi podane na tabliczce identyfikacyjnej, zawieszanej w dolnej części płaszczyzny roboczej;
- instalacja jest wyposażona w skuteczne uziemienie, zgodnie z obowiązującymi przepisami i rozporządzeniami prawnymi.

Uziemienie urządzenia jest obowiązkowe zgodnie z prawem. W przypadku, kiedy urządzenie gospodarstwa domowego jest wyposażone w kabel i/lub

odpowiednią wtyczkę, należy wykorzystać materiał dostosowany do wartości pobieranego prądu, wskazanej na tabliczce identyfikacyjnej oraz do temperatury funkcjonowania. W przypadku, kiedy wymagane jest bezpośrednie podłączenie do sieci elektrycznej, należy zamontować również wyłącznik wielobiegunowy, z minimalnym rozwarciem 3 mm pomiędzy stykami, dostosowany do obciążenia podanego na tabliczce, zgodnie z obowiązującymi przepisami (przewód uziemiający żółto/zielony nie może być przerwany żadnym przełącznikiem). Po zakończeniu instalacji urządzenia, wyłącznik wielobiegunowy musi być łatwo dostępny. Po zamontowaniu urządzenia przewód zasilający nie może ulegać naprężeniom mechanicznym (np. zgniecie na skutek przesuwania szuflad) i nie może wchodzić w kontakt z żadną gorącą częścią płyty.

OBŚLUGA I KONSERWACJA

• Konserwacja (Rys.6):

Przed czyszczeniem płyty kuchennej należy odzekać na jej schodzenie. Usunąć ewentualne pozostałości potraw i krople tłuszczu z powierzchni grzejnej, wykorzystując specjalną skrobaczkę, dostarczoną na życzenie. Bardzo dokładnie wyczyścić strefę grzejną, wykorzystując w tym celu odpowiednie środki i ręczniki papierowe, następnie przetrzeć wodą i wytrzeć do sucha czystą szmatką. W przypadku używania skrobaczki (opcjonalna) należy natychmiast usunąć ze strefy grzejnej płyty kuchennej pozostałości roztopionej przypadkowo folii aluminiowej i tworzywa sztucznego lub pozostałości cukru lub potraw o dużej zawartości cukru. Zapobiega się w ten sposób wszelkim możliwym szkodom na powierzchni płyty. Nie należy nigdy stosować gąbki z warstwą ścierną lub agresywnych środków chemicznych, takich jak np. środki do czyszczenia piekarnika w sprayu lub odpłamiacze.

UWAGA: NIE UŻYWAĆ MYJKI PAROWEJ

• Obsługa:

Podstawową charakterystyką systemu indukcyjnego jest bezpośrednie przenoszenie energii grzewczej od generatora do garnka używanego do gotowania.

Zalety:

- Przenoszenie energii następuje wyłącznie w przypadku, kiedy garnek jest postawiony na strefę grzejną.
- Ciepło jest generowane tylko na dnie naczynia i przenika bezpośrednio na gotowaną potrawę.
- Skrócony czas nagrzewania i niskie zużycie energii na początku gotowania, umożliwiają globalną oszczędność energii.

-Płyta szklano- ceramiczna pozostaje zimna. Ciepło odczuwane na płycie jest ciepłem odbijanym od spodu garnka.

NACZYNIA PRZEZNACZONE DO GOTOWANIA

Stosowanie odpowiednich naczyń jest podstawowym czynnikiem umożliwiającym gotowanie indukcyjne.

Sprawdzić zdatność naczyń do gotowania płycie indukcyjnej. Naczynia używane do gotowania muszą być wykonane z metalu z zawartością żelaza. Można sprawdzić czy materiał, z którego naczynie jest wykonane, posiada właściwości magnetyczne przy pomocy zwykłego magnesu. Zaleca się stosować garnki z płaskim dnem (Rys.5). Nie używać garnków z szorstką spodnią powierzchnią, aby zapobiegać zarysowaniu powierzchni termicznej płyty. Pozwala to na wykorzystanie energii w optymalny sposób. Istotnym czynnikiem w przypadku gotowania indukcyjnego są również wymiary garnka w odniesieniu do używanej płyty (Rys.5). Strefy gotowania umożliwiają używanie garnków z dnem o różnej średnicy. Jest w każdym razie preferowane wykorzystanie strefy gotowania dostosowanej do średnicy garnka, którego zamierzać się użyć.

ANEKSEM KUCHENNYM SREDNICA	MINIMALNA SREDNICA POT
Ø 145 mm	80 mm
Ø 210 mm	130 mm
Ø 240 mm	160 mm

FUNKCJONOWANIE

A- Przycisk ON/OFF

B- Przycisk blokujący klawiaturę

C- Przycisk przerwy

D- Przyciski wyboru strefy gotowania

E- Suwak wyboru mocy

F- Przycisk zwiększania „+”

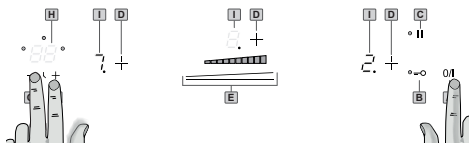
G- Przycisk zmniejszania „-”

H- Wyświetlacz timera

I- Wyświetlacz stref gotowania

USTAWIANIE MOCY

Przed rozpoczęciem czynności należy odłączyć i ponownie podłączyć płytę do sieci elektrycznej. Aby ustawić moc należy usunąć blokadę przycisków, naciskając na przycisk B i następnie nacisnąć jednocześnie na przycisk przycisk F, przycisk G i przycisk A. Na sterowaniu dotykowym zostanie wyświetlony napis Po, nad przyciskami timera, numer 7 (na wyświetlaczu po lewej stronie), numer 2 (na wyświetlaczu po prawej stronie) i będzie migać dioda Led na przycisku kluczowym. Aby zmienić poziom mocy nacisnąć przycisk B, na wyświetlaczu wyświetlą się 4 poziomy możliwe do ustawienia: 2,8 - 3,5 - 6,0 - 7,20 kw.



Po wybraniu właściwego poziomu mocy, naciśnąć jednocześnie przyciski F i G timera oraz przycisk A, płyta wyłączy się i powróci do początkowego ustawienia, z włączonym kluczem.

Uwaga, za każdym razem, kiedy użytkownik usiłuje zwiększyć moc, jest obliczany poziom mocy całkowitej płyty grzejnej. Jeśli całkowity poziom mocy jest większy od limitu mocy płyty grzejnej, wzrost mocy nie będzie dozwolony. Włączy się alarm dźwiękowy, a na wyświetlaczu ogrzewania będzie wskazywana litera 'r' przez 3 sekundy.

KALIBROWANIE STEROWANIA DOTYKOWEGO

Błąd F / L może być generowany w ciągu około 3s od włączenia początkowego. Zaleca się użytkownikowi wyłączenie światła okapu oraz oświetlenia bezpośredniego w kierunku płyty grzejnej. Po przeprowadzeniu procesu kalibrowania wstępnego przy pomocy sterowania dotykowego (około 3s) jest możliwe włączenie okapu lub innego oświetlenia, co nie będzie wpływać na funkcjonowanie sterowania.

BLOKADA PRZYCISKÓW

Przycisk B blokuje funkcjonowanie płyty w stanie, w którym się znajduje, uniemożliwiając wykonanie każdej niezamierzonej czynności (np. przez dzieci). W tym stanie żadna czynność na przyciskach nie będzie wywierać żadnego efektu. Aby aktywować funkcję bezpieczeństwa, nacisnąć przycisk B, dopóki nie zaświeci się kontrolka. Kiedy blokada przycisków jest aktywna, będzie zawsze możliwe wyłączenie płyty grzejnej. W tym przypadku blokada przycisków będzie pozostawać aktywna, również przy ponownym włączeniu płyty. Aby dezaktywować blokadę przycisków, nacisnąć przycisk B, dopóki kontrolka nie przestanie się świecić.

WŁĄCZANIE PŁYTY GRZEJNEJ

Aby włączyć urządzenie nacisnąć przycisk A, wyświetlacz włączy się w pozycji standby. Urządzenie sterujące będzie pozostawać aktywne przez 10 sekund. Jeśli w tym czasie nie zostanie wybrana żadna strefa grzejna, płyta kuchenna wyłączy się automatycznie.

WŁĄCZANIE STREF GOTOWANIA

Aby wybrać odpowiednią strefę gotowania, nacisnąć odpowiedni przycisk D i w ciągu 10 sekund wykorzystać suwak E do wyregulowania mocy. Moc pojedynczej strefy gotowania może być regulowana w 9 różnych pozycjach i będzie wyświetlana na wyświetlaczu świetlnym pod numerem od "1 do 9".

NAGRZEWANIE SZYBKIE / BOOSTER

Ta funkcja dodatkowo redukuje czas gotowania w określonej strefie, doprowadzając temperaturę do maksymalnej wartości mocy na okres 10 minut. Po upływie tego czasu moc w strefie gotowania powróci automatycznie do poziomu 9. Używanie tej funkcji jest zalecane do podgrzewania w bardzo

krótkim czasie dużych ilości płynów (np. woda do gotowania makaronu) lub potraw. Aby aktywować tę funkcję należy wybrać strefę gotowania i wyregulować suwak E do poziomu 9. Ponownie wyregulować suwak E, symbol będzie wyświetlany na wyświetlaczu dotyczącym tej strefy.

PRZERWA / PRZYWOŁANIE (Stop & Go)

Ta funkcja aktywuje się po naciśnięciu przycisku C i umożliwia tymczasową przerwę w gotowaniu, pozwalając użytkownikom odebrać połączenie telefoniczne lub otworzyć drzwi, nie martwiąc się o gotującą się właśnie wodę. Ta funkcja jest użyteczna również do czyszczenia powierzchni interfejsu użytkownika, bez modyfikowania ustawionego gotowania. Przerwa będzie widoczna, ponieważ wszystkie wyświetlacze zaświecą się wyświetlając odpowiedni komunikat, który będzie się wyświetlał bez przerwy. Aby wznowić gotowanie, ponownie nacisnąć przycisk C, płyta kuchenna powróci do źródłowych ustawień. Po upływie 10 minut od ustawienia przerwy, jeśli gotowanie nie zostanie wznowione, płyta wyłączy się.

TIMER

Ta funkcja umożliwia automatyczne wyłączenie strefy gotowania po upływie ustalonego czasu. Wybrać strefę gotowania, nacisnąć jeden z dwóch przycisków G lub F timera i ustawić wartość od 1 do 99 minut. Dioda Led w wybranej strefie miga i włącza się odliczanie czasu, kiedy dojdzie do zera, dioda Led wybranej strefy zgaśnie i włączy się przerywany sygnał akustyczny. Aby wyłączyć sygnał akustyczny, nacisnąć dowolny przycisk na płycie kuchennej.

POZOSTAŁE CIEPŁO

W przypadku, kiedy po wyłączeniu temperatura którejś strefy gotowania jest nadal wysoka (powyżej 50°), na wyświetlaczu tej strefy wyświetlany jest symbol (pozostałe ciepło). Wyświetlana wartość zgaśnie jedynie w przypadku, kiedy nie będzie już występować żadne niebezpieczeństwo oparzeń.

ROZPOZNAWANIE GARNKÓW

W przypadku, kiedy na jednym z wyświetlaczy znajdujących się w strefie gotowania pojawi się symbol, oznacza to, że:

1) używane naczynie nie nadaje się do gotowania indukcyjnego.



2) średnica używanego naczynia jest mniejsza od tej, która jest zalecana dla urządzenia.

3) na płycie nie znajduje się żadne naczynie.

WYŁĄCZANIE STREF GOTOWANIA

Aby wyłączyć strefę gotowania należy wybrać ją, naciskając przycisk D, następnie wyregulować suwak E aż do pozycji .

WYŁĄCZANIE PŁYTY GRZEJNEJ

Aby całkowicie wyłączyć płytę grzejną nacisnąć przycisk A.

WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA

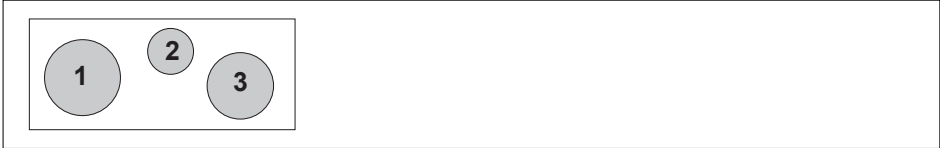
Urządzenie jest wyposażone w system bezpieczeństwa, który automatycznie wyłączy strefę gotowania po upływie ograniczenia czasowego włączania przy określonej mocy.

Dyrektywa Europejska 2002/96/WE dotycząca Odpadów Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego (WEEE) przewiduje, że sprzęt gospodarstwa domowego nie może być poddawany utylizacji ze zwykłym strumieniem odpadów komunalnych. Urządzenia wycofane z użytku muszą być gromadzone oddzielnie w celu zoptymalizowania odzysku i ponownego wykorzystania materiałów, z których się składają i zapobiegając potencjalnym szkodom dla

zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza na śmieci jest umieszczany na wszelkich urządzeniach w celu przypomnienia o obowiązku stosowania zasad selektywnej zbiórki odpadów. Aby uzyskać szczegółowe informacje dotyczące prawidłowego wycofania sprzętu gospodarstwa domowego z użytku, ich posiadacze muszą skontaktować się ze służbami użyteczności publicznej lub sprzedawcami.

ZRZĘKAMY SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA EWENTUALNE SZKODY SPOWODOWANE W WYNIKU NIEPRZESTRZEGANIA WYŻEJ ZAMIESZCZONYCH ZALECEŃ. GWARANCJA TRACI WAŻNOŚĆ W PRZYPADKU SZKÓD SPOWODOWANYCH W WYNIKU NIEPRZESTRZEGANIA WYŻEJ ZAMIESZCZONYCH ZALECEŃ.

Informacje dotyczące elektrycznych płyt grzejnych dla gospodarstw domowych					
w odniesieniu do rozporządzenia Komisji (UE) nr 66/2014					
Identyfikator modelu	7374 300				
Typ płyty grzejnej	Do zabudowy				
Liczba pól lub obszarów grzejnych	3				
Technologia grzejna Indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne.	1. = Indukcja 2. = Indukcja 3. = Indukcja				
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego	mm	1. = Ø 240 2. = Ø 145 3. = Ø 210			
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg(EC _{electric cooking})	Wh/kg	1. = 183,6 2. = 176,9 3. = 181,0			
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (EC _{electric hob})	Wh/kg	180,5			



Errors / Alarms

<i>Fault / Error</i>	<i>Heater Display</i>	<i>Effect in the Appliance</i>
Microcontroller fault	F0	Appliance off
On/Off key emitter fault	FA	Appliance off
On/Off key receiver fault	FC	Appliance off
User interface temp. sensor short-circuit	FE	Appliance off
User interface temp. sensor open-circuit	Ft	Appliance off
User interface overtemperature	fc	Appliance off
EEPROM fault	FH	Appliance off
Microcontroller A/D convert multiplexer fault	FJ	Appliance off
Ambient light fault	FL	Appliance off
Microcontroller A/D convert conversion fault	FU	Appliance off
Comunication fault	F5	Heater off
Heater temperature sensor short-circuit	F1	Heater off
Heater temperature sensor open-circuit	F2	Heater off
Heater temperature sensor error-1	F7	Heater off
Heater temperature sensor error-2	F8	Heater off
Heater voltage fault	F9	Heater off
Power unit temperature sensor short-circuit	F3	Heater off
Power unit temperature sensor open-circuit	F4	Heater off
Mains zero crossing loss	F6	Heater off

**In caso di malfunzionamento, non provate a riparare l'apparecchio ma contattate il centro di assistenza tecnica.
In case of malfunction, never try to repair the appliance but contact the service center.**

[illegible]

[illegible]

