



IT - Manuale d'installazione e uso  
EN - Use and installation manual  
DE - Installations- und Betriebshandbuch  
ES - Manual de instalación y uso  
FR - Manuel d'installation et d'utilisation

IT - Piano cottura a induzione in vitroceramica  
EN - Induction vitroceramic hob  
DE - Glaskeramik-Induktionskochfeld  
ES - Placa vitrocerámica de inducción  
FR - Plaque de cuisson à induction en vitrocéramique

Model:

7380646 , 7381646 , 7382646 , 7384646 , 7386646 , 7385646





**Gentile cliente**

Questo apparecchio è destinato all'uso domestico.

Per l'imballaggio dei nostri prodotti usiamo materiali che rispettano l'ambiente, riciclabili ed idonei ad essere deposti o distrutti.

Quando l'apparecchio non sarà più utilizzato e sarà d'ingombro, si raccomanda di consegnarlo ad una ditta per il recupero di apparecchi »fuori uso« in modo che l'ambiente non venga inquinato.

**Istruzioni d'uso**

Le istruzioni d'uso sono destinate al consumatore. Descrivono l'apparecchio e il suo utilizzo.

All'interno sono descritti vari tipi/modelli di apparecchi, per cui potreste trovare descrizioni di funzioni che il Vostro apparecchio non possiede.

Queste istruzioni sono valide per i Paesi indicati sull'apparecchio. Se NON È INDICATO nessun Paese, osservare le istruzioni tecniche per l'adattamento dell'apparecchio secondo le normative/regolamenti del Paese.

**Istruzioni di collegamento**

Il collegamento deve essere realizzato solo da un tecnico specializzato, secondo il capitolo "Collegamento alla rete elettrica" e le norme in vigore.

**Targhetta**

La targhetta con i dati tecnici di base è posizionata nella parte inferiore dell'apparecchio.

**Il produttore si impegna per continui miglioramenti. Per questa ragione, il testo e le illustrazioni in questo manuale possono essere cambiate senza preavviso.**

**Conservare queste istruzioni e consegnarle a eventuali successivi utenti insieme all'apparecchio.**

Avvertenze importanti	4
Installazione	5
Collegamento alla rete elettrica	7
Impostazione limitazione di potenza	9
Caratteristiche tecniche	10
Funzionamento	11
Funzioni di sicurezza e segnalazione errori	18
Pulizia e manutenzione	19

## **AVVERTENZE IMPORTANTI**

- L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani se non continuamente sorvegliati.
- Fate attenzione ai bambini, non lasciateli nelle vicinanze dell'apparecchio e avvertiteli del pericolo d'ustioni.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o che abbiano ricevuto istruzioni per l'uso dell'apparecchio in modo sicuro per capire i rischi inerenti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza la supervisione di un adulto.



- La cottura automatica con grasso o olio può essere pericolosa e può provocare incendi. Usare la massima cautela durante la preparazione degli alimenti che necessitano utilizzo di lardo o d'olio (ad esempio patatine fritte). Non cercare di spegnere un eventuale incendio con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.



- Pericolo d'incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.



- Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- L'apparecchio non deve essere pulito con apparecchi a vapore o ad alta pressione.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari o coperchi non dovrebbero essere posti sopra l'apparecchio perché possono scaldarsi.
- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o di un sistema separato di controllo remoto.
- Non usare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Attenzione al collegamento elettrico di altri apparecchi nelle immediate vicinanze che non venga in contatto con l'apparecchio caldo.
- Non conservate sotto all'apparecchio oggetti sensibili a cambiamenti di temperatura, come, ad esempio, detersivi, spray, etc.
- Nel caso di disturbi, staccate immediatamente la presa dalla rete elettrica e chiamate il Servizio di Assistenza.
- L'apparecchio è prodotto secondo gli standard di sicurezza in vigore.
- Non allacciare il piano cottura alla rete elettrica con prolunghe o prese multiple, perché non garantiscono la necessaria sicurezza (ad es. rischio di surriscaldamento).
- Collegare l'apparecchio ad una connessione permanente.
- L'apparecchio può essere installato nel mobile della cucina e collegato alla rete elettrica solo da un tecnico autorizzato.
- Non posizionare pentole vuote sulle zone cottura.
- Le zone cottura non devono funzionare a vuoto, senza le pentole.
- Non usare la superficie dell'apparecchio come piano di lavoro. Gli oggetti appuntiti potrebbero graffiarla.
- La preparazione di cibi in contenitori di plastica o di alluminio sulle zone cottura calde è vietata. Non posizionare sulla superficie di cottura oggetti in plastica o carta d'alluminio.
- L'uso duraturo di pentole in ghisa può cambiare la superficie e la cornice dell'apparecchio. L'intervento del servizio d'assistenza non è sotto garanzia.
- Se l'apparecchio viene installato sopra un forno dotato di sistema pirolitico, non deve essere utilizzato mentre il procedimento pirolitico è in corso poiché può far scattare la protezione da surriscaldamento del piano cottura.



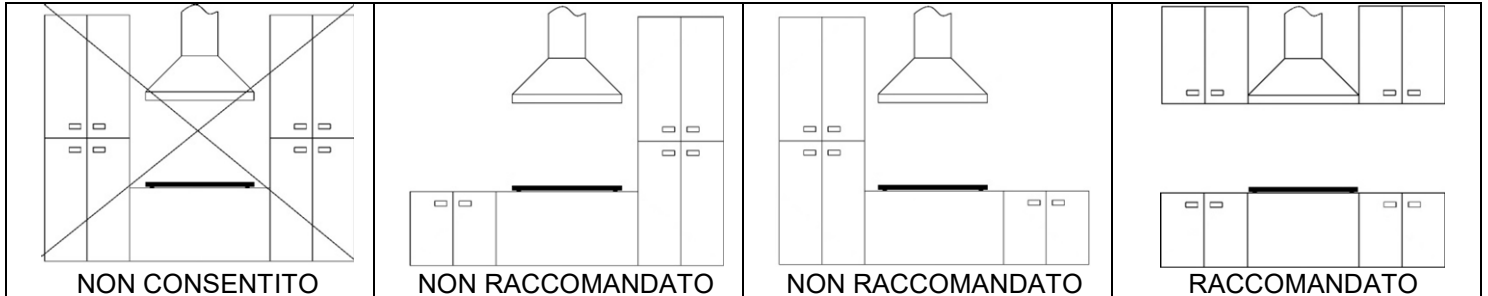
**Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.**

**Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.**

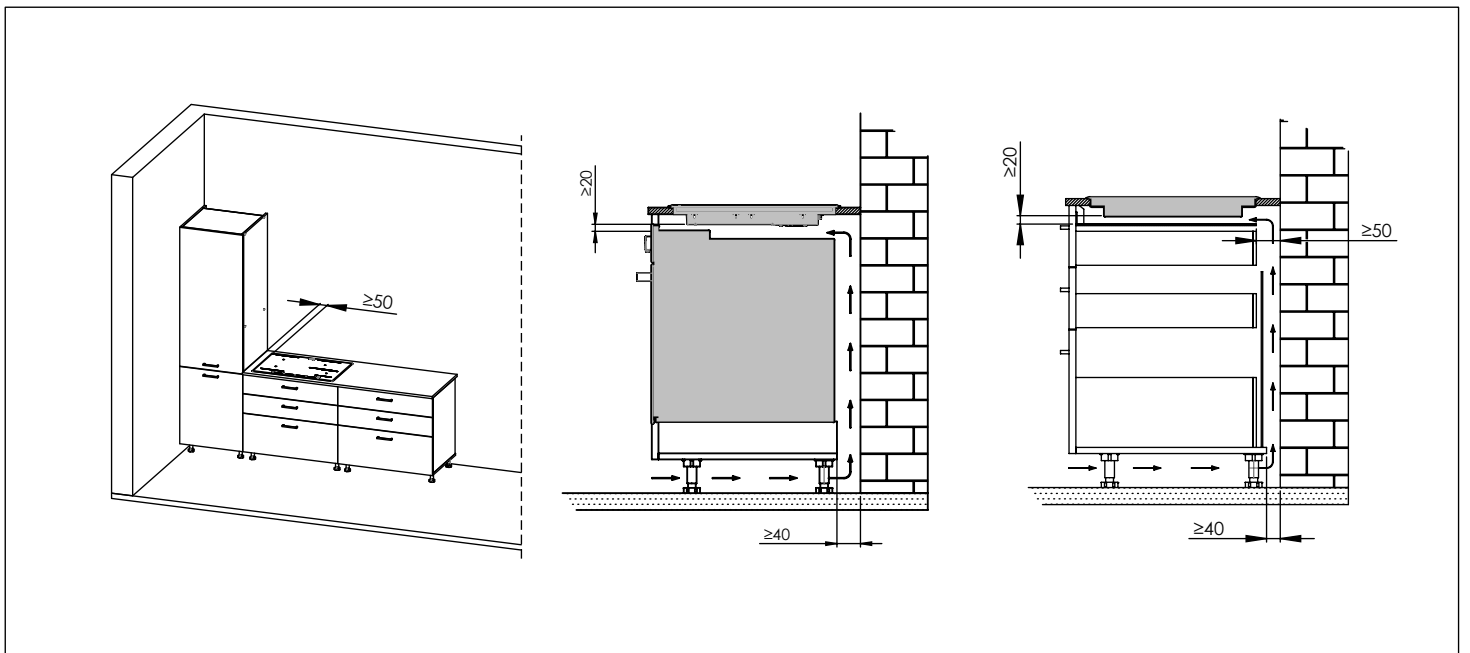
## INSTALLAZIONE

### Avvertenze importanti

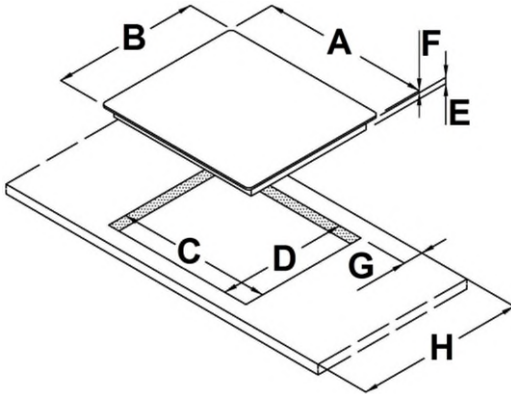
- L'apparecchio deve essere installato solo da un tecnico autorizzato.
- Il rivestimento del mobile deve essere trattato con colle termoresistenti (100°C) altrimenti, a causa di minore resistenza termica, può cambiare la forma e il colore.
- Idealmente l'apparecchio deve essere installato senza mobili o pareti su entrambi i lati. È consentita la presenza di mobili oppure pareti solo su un lato dell'apparecchio; sull'altro lato, invece, non è assolutamente possibile posizionare mobili o pareti più alti dell'apparecchio, per la protezione dal pericolo di incendio.



- Tutte le dimensioni e le distanze da adottare per il corretto funzionamento dell'apparecchio sono riportate nelle figure di seguito.
  - Se il mobile della cucina possiede un cassetto, deve essere posto fra il piano e il cassetto un divisorio orizzontale, quest'ultimo deve essere distante min. 20mm dalla superficie inferiore dell'apparecchio. Lo spazio fra il divisorio e l'apparecchio deve essere vuoto e dentro non si devono lasciare oggetti.
  - I mobili appesi sopra l'apparecchio e un'eventuale cappa devono essere posizionati alla giusta altezza in modo che non venga disturbato il processo lavorativo.
  - Se l'apparecchio viene installato sotto una cappa aspirante è necessario rispettare la distanza di sicurezza indicata dal produttore della cappa. In assenza di precise indicazioni, o se al di sopra dell'apparecchio si trovano materiali facilmente infiammabili (ad es. una mensola), la distanza di sicurezza deve essere di almeno 800 mm.
  - Installare l'apparecchio solo dopo aver montato il mobile pensile e la cappa aspirante per evitare di danneggiarlo.
- 
- L'apparecchio non deve essere installato sopra frigoriferi, congelatori, lavastoviglie, lavatrici e asciugabiancheria.
  - **Nella parte inferiore del mobile è possibile installare un forno solo se dotato di ventilatore tangenziale** .

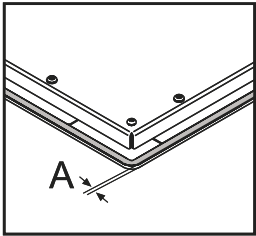


## DIMENSIONI DEL FORO DI INCASSO



	7380646	7381646	7386646	7382646	7385646	7384646
A	290	580	810	770	900	860
B	510	510	520	510	400	510
C	270	560	750	750	870	840
D	480	480	480	480	370	480
E	55 mm	55 mm	55 mm	55 mm	55 mm	55 mm
F	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm
G	≥ 50 mm	≥ 50 mm	≥ 50 mm	≥ 50 mm	≥ 50 mm	≥ 50 mm
H	≥ 600 mm	≥ 600 mm	≥ 600 mm	≥ 600 mm	≥ 600 mm	≥ 600 mm

### Posizionamento della guarnizione in poliuretano espanso (apparecchi in vetro)



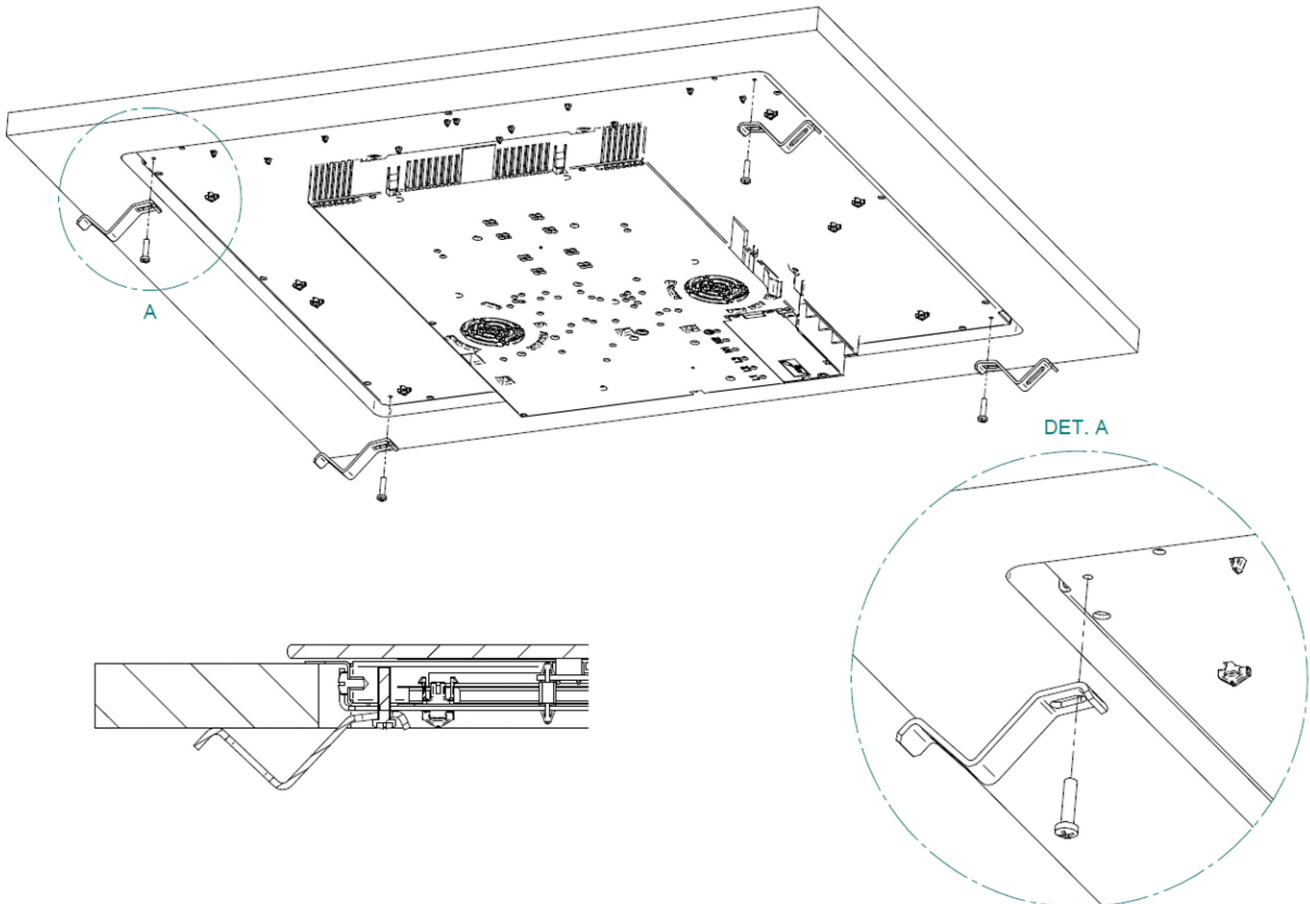
Prima dell'installazione dell'apparecchio nel piano di lavoro, incollare, sulla parte inferiore del vetro, la guarnizione in poliuretano espanso, che è in dotazione con l'apparecchio.

### L'installazione senza la guarnizione è vietata!

**La guarnizione deve essere posizionata nel modo seguente:**

- Togliere la pellicola protettiva;
- Incollare la guarnizione ad **A=1 mm** dal bordo del vetro, su tutti e 4 i lati senza sovrapporla negli angoli.
- Durante il posizionamento evitare qualsiasi contatto fra il vetro e qualche oggetto affilato.

**Il fissaggio dell'apparecchio al piano di lavoro si realizza mediante l'utilizzo delle staffe in dotazione nel sacchetto accessori.** Dopo aver applicato la guarnizione e posizionato il piano nel foro di incasso, posizionare le staffe e fissarle mediante l'utilizzo delle viti in dotazione. Utilizzare i fori nei quattro angoli del piano cottura.



## COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

- Il collegamento elettrico deve essere eseguito **SOLO** da un tecnico specializzato.
- La protezione del collegamento elettrico deve rispettare le norme in vigore.
- I morsetti di collegamento sono raggiungibili quando aprite il coperchio dei conduttori.
- Prima del collegamento verificare che la tensione, indicata sulla targhetta, corrisponda alla tensione della rete elettrica.
- La targhetta con tutti i dati tecnici è posizionata nella parte inferiore del piano cottura.
- Per realizzare una connessione fissa alla rete, si dovrà interporre tra l'apparecchio e la rete un dispositivo omnipolare d'interruzione.

Questo dispositivo deve assicurare una separazione (o apertura) dei contatti di almeno 3 mm



- Dopo l'installazione, le parti isolate e quelle che portano corrente elettrica devono essere protette dall'eventuale contatto.
- Prima di ogni intervento staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Il collegamento elettrico dell'apparecchio deve seguire lo schema, secondo la tensione della rete elettrica.
- Collegate il cavo di protezione al morsetto segnato con il simbolo del cavo di terra.
- Il cavo di collegamento deve passare attraverso il pressacavo che lo protegge da strappi accidentali.
- Dopo il collegamento accendetelo, per circa 3 minuti, per verificare il funzionamento.
- Per un collegamento sbagliato o non a norma si possono rovinare parti dell'apparecchio e in questo caso la garanzia non risponde!
- Il cavo di collegamento **NON** deve toccare la parete posteriore dell'apparecchio perché quest'ultima si scalda molto durante il funzionamento.
- L'apparecchio è generalmente configurato alla potenza massima disponibile, riportata nella tabella dei dati tecnici. È possibile impostare una modalità di funzionamento con limitazione di potenza. Tale impostazione può essere realizzata al momento dell'installazione o successivamente da un tecnico specializzato. Vedere capitolo impostazione limitazione di potenza.

### Schema di collegamento Utilizzare cavi del tipo H05V2V2-F



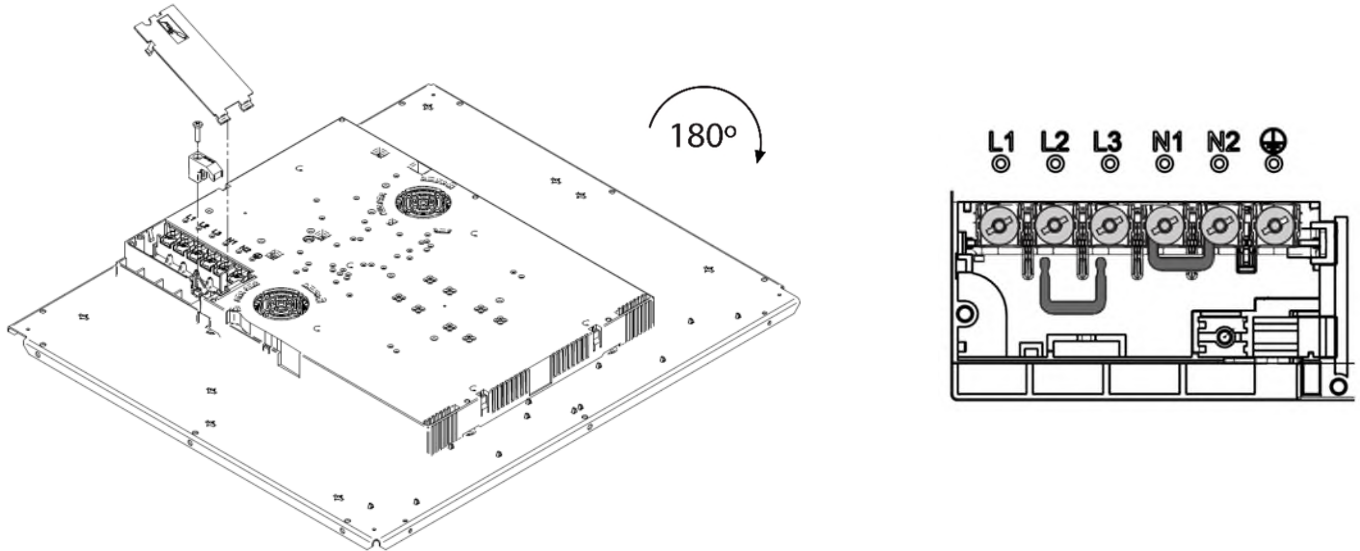
LINEA	L1 – L2 – L3	MARRONE – NERO - GRIGIO
TERRA		GIALLO / VERDE
NEUTRO	N1 – N2	BLU

Modello	Tensione di alimentazione	Numero di fasi	Sezione dei conduttori	Schema di collegamento
7380646	220-240 V~ 50/60 Hz	1 phase + N	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	
7385646 7381646 7382646	220-240 V~ 50/60 Hz	1 phase + N	3 x 4 mm <sup>2</sup>	
	380-415 V~ 50/60 Hz	2 phases + N	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	
7386646 7384646	220-240 V~ 50/60 Hz	1 phase + N	5 x 2,5 mm <sup>2</sup>	
	380-415 V~ 50/60 Hz	3 phases + N	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	

## ATTENZIONE! LA MESSA A TERRA E' OBBLIGATORIA.

La sicurezza elettrica di questo apparecchio può essere garantita solo in presenza di un sistema di messa a terra efficace, conforme con le vigenti norme di sicurezza locali e nazionali.

È possibile accedere alla morsettiera nella parte inferiore dell'apparecchio. Aprire la morsettiera con l'utilizzo di un cacciavite con punta a taglio. Realizzare il collegamento elettrico come esposto nella tabella sopra riportata, a seconda del modello acquistato e del tipo di connessione elettrica.



## Adattamento di base dei sensori all'ambiente

Dopo ogni collegamento alla rete elettrica si esegue automaticamente l'adattamento di base che assicura la funzione ottimale dei sensori. Tutti i display si accendono per alcuni secondi. Durante l'adattamento dei sensori non ci deve essere alcun oggetto sopra al piano cottura. Se non è così, l'adattamento si interrompe finché non togliete gli oggetti. Durante questo tempo non potete usare il piano cottura.







## IMPOSTAZIONE LIMITAZIONE DI POTENZA

L'apparecchio è generalmente configurato alla potenza massima disponibile, riportata nella tabella dei dati tecnici. È tuttavia possibile impostare una modalità di funzionamento con limitazione di potenza. In tal modo la massima potenza erogabile dal piano cottura viene limitata ad un valore fisso.



**L'impostazione limitazione di potenza deve essere eseguita SOLO da un tecnico specializzato.**

Per impostare la limitazione di potenza, eseguire le seguenti operazioni.


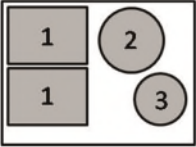
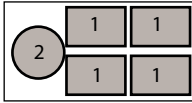
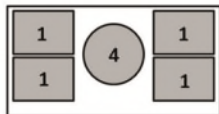
1. Collegare il piano all'alimentazione elettrica.
2. Entro due minuti, accedere al Service Menu, premendo contemporaneamente i tasti  e  fino a sentire un segnale acustico.
3. Premere i due cursori slider illuminati, fino a sentire un secondo segnale acustico. Il display "Timer" mostra [CF6].
4. Premere il tasto . Il display "Timer" mostra [PHA].
5. Agire sul cursore slider (estremità sinistra → - , estremità destra → +) per selezionare il livello di potenza desiderato. Il livello selezionato è mostrato dal display di una zona cottura. La corrispondenza fra i livelli di potenza e i valori di limitazione sono riportati nella tabella sottostante.
6. Per confermare la selezione e uscire dal Service Menu, premere contemporaneamente i tasti  e .  
Per uscire dal Service Menu senza apportare modifiche, premere .

**ATTENZIONE! Assicurarsi che la potenza selezionata sia conforme al dimensionamento dei fusibili installati nell'impianto domestico.**

Tabella dei livelli di potenza

Modello	7380646	7381646 7385646 7382646	7386646 7384646
0 (Default)	3700 W	7400 W	10400 W
1	1000 W	1000 W	1000 W
2	1500 W	1500 W	1500 W
3	2800 W	2800 W	2800 W
4	3500 W	3500 W	3500 W
5	-	3700 W	3700 W
6	-	4500 W	4500 W
7	-	6000 W	6000 W
8	-	-	7400 W

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	7380646	7381646 7382646	7386646	7384646
Configurazione				
Tensione di alimentazione	220-240 V~ 1N	220-240 V~ 1N 380-415 V~ 2N	220-240 V~ 1N 380-415 V~ 3N	220-240 V~ 1N 380-415 V~ 3N
Frequenza di alimentazione	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Zone cottura	1) 210x190 mm – 2,1 kW (P = 3,0 kW)	1) 210x190 mm - 2,1 kW (P = 3,0 kW) 2) Ø 200 mm – 2,3 kW (P = 3,0 kW) 3) Ø 145 mm – 1,4 kW (P = 1,85 kW)	1) 210x190 mm - 2,1 kW (P=3,0 kW) 2) Ø 200 mm -2,3 kW (P=3,0 kW)	1) 210x190 mm – 2,1 kW (P = 3,0 kW) 4) Ø 250 mm – 2,3 kW (P = 3,0 kW)
Potenza massima totale	3,7 kW	7,4 kW	10,4 kW	10,4 kW

## Informazioni secondo il regolamento (EU) 66/2014

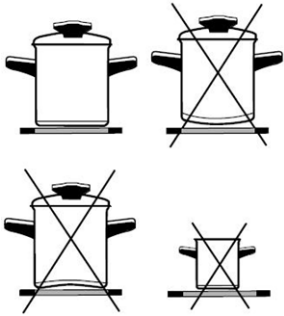
Modello	7380646	7381646 7382646			7386646	7384646		
Tipologia del piano	Piano di cottura a induzione	Piano di cottura a induzione			Piano di cottura a induzione	Piano di cottura a induzione		
Numero di zone cottura	2	4			5	5		
Tecnologia di riscaldamento	Zona di cottura a induzione	Zona di cottura a induzione			Zona di cottura a induzione	Zona di cottura a induzione		
Dimensione della superficie utile per ciascuna zona cottura [mm]	2x210x190	2x210x190	Ø 200	Ø 145	4x210x190	1xØ200	4x210x190	Ø 250
EC electric cooking Consumo energetico per zona o area di cottura, calcolato al kg [Wh/kg]	187	187	185,2	184	187	185,2	187	186
EC electric hob Consumo energetico del piano cottura, calcolato al kg [Wh/kg]	187	185,8			186,8		186,8	

## FUNZIONAMENTO

### Principio di funzionamento

Il piano è dotato di zone cottura a induzione a potenze elevate. Il calore si genera direttamente nel fondo della pentola, dove serve di più, senza inutili perdite. Così il consumo energetico è molto minore rispetto alle zone cottura standard. La superficie in vetroceramica non si scalda direttamente, ma solamente con il calore che ritorna dalla pentola riscaldata. Questo calore è indicato (dopo lo spegnimento) con **H**. Il riscaldamento nella zona cottura è assicurato dalla bobina a induzione, inserita sotto la superficie in vetroceramica. La bobina stabilizza il campo magnetico; sul fondo delle pentole (che possono essere magnetizzate) si formano vortici di corrente, che le scaldano.

### Pentole adatte



- Le pentole, durante la cottura, devono stare in mezzo alla zona cottura.
- Le pentole, che assicurano induzione, sono stoviglie di acciaio, smaltate d'acciaio o gettate d'acciaio. Le pentole d'acciaio con il fondo di rame o alluminio o le stoviglie di vetro non sono adatte.
- Se usate la pentola a pressione la dovete controllare finché non raggiunge la pressione giusta. All'inizio la zona cottura funziona alla massima potenza, dopo, secondo le indicazioni del produttore della pentola, con il sensore adatto abbassate la potenza di cottura.
- **Fare attenzione nel momento dell'acquisto delle pentole alla nota »rende possibile induzione«.**

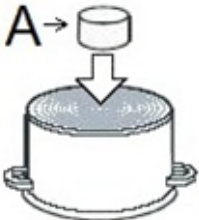
ZONA COTTURA	Ø MIN. FONDO PENTOLA
210x190 mm (SINGOLA)	Ø 110 mm
210x190 mm (BRIDGE)	Ø 230 mm
Ø 145	Ø 90 mm
Ø 200	Ø 110 mm
Ø 250	Ø 130 mm

### Note:

Quando viene inserita la funzione Bridge, la zona che si crea può essere utilizzata in due modi:

- Con due pentole.
- Con una pentola.

Se si usano pentole più grandi rispetto alla dimensione massima consigliata, il tempo per il riscaldamento sarà più lungo, in quanto il riscaldamento si propagherà dal centro ai bordi della pentola per conduzione, in questo caso anche la temperatura sarà molto disomogenea.



### Esperimento con calamita

Con una calamita **A** potete verificare se il fondo della pentola può essere magnetizzato. Usate le pentole dove la calamita rimane sul fondo.

### Riconoscimento pentole

Uno dei vantaggi dei piani cottura a induzione è il riconoscimento pentole.

Se sulle zone cottura non ci sono pentole, quando il piano viene acceso i display mostreranno **U**. Se nel tempo di 10 secondi posizionate la pentola sulla zona cottura, la zona la percepisce e si accende sul livello impostato.

Nel momento in cui togliete la pentola dalla zona cottura, la fornitura d'energia s'interrompe. Se sulla zona cottura posizionate pentole con il diametro più piccolo, la zona lo percepisce e userà solo l'energia necessaria per il riscaldamento.

### Il piano cottura si danneggia:

- se vengono riscaldate pentole vuote.
- se usate pentole non adatte (p.e. con il fondo non piatto).
- se usate le pentole di argilla che lasciano graffi sulla superficie in vetroceramica.
- se la pentola non è perfettamente asciutta.



L'utilizzo sia di pentole di cattiva qualità che di qualsiasi adattatore per pentole non magnetiche fa decadere la garanzia sul prodotto. In questo caso, il fabbricante non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati all'apparecchio e/o a oggetti nelle vicinanze dello stesso.

## Livelli cottura

La potenza delle zone cottura può essere selezionata su dieci livelli differenti.


Livello	Intenzione
0	Spegnimento, uso del calore residuo
1-2	Conservazione cibo caldo, cottura piccole quantità di cibo
3	Cottura lenta (proseguimento cottura dopo riscaldamento forte)
4-5	Cottura lenta grandi quantità
6	Cottura per arrostitire, rosolare il cibo
7-8	Cottura per arrostitire il cibo
9	Inizio cottura, arrosto
A	Riscaldamento veloce automatico
P	Cottura particolarmente potente per quantità estremamente grandi di cibo

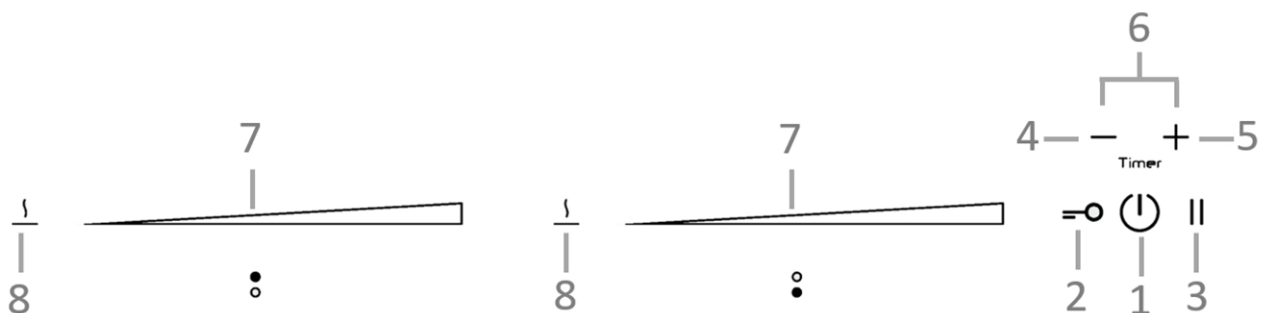
Nella tabella sono descritti gli esempi delle singole impostazioni.

## Consigli per il risparmio energetico

- Fate attenzione al momento dell'acquisto delle pentole, perché il diametro indicato corrisponde al diametro superiore o al coperchio, che è sempre maggiore del fondo della pentola.
- Le pentole a pressione sono particolarmente indicate per il risparmio poiché, grazie alla pressione interna elevata, riescono a finire la cottura in tempo minore.
- Fate attenzione che nella pentola a pressione ci siano sempre abbastanza liquidi perché altrimenti potrebbe verificarsi il surriscaldamento che danneggerebbe sia la pentola sia il piano cottura.
- Coprire sempre le pentole con adeguati coperchi.
- Usate pentole adeguate per la quantità di cibo che si cucina.


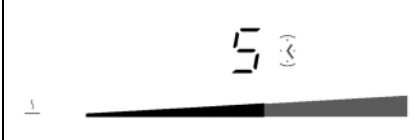
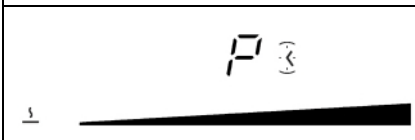
## Comando

- Al momento dell'accensione del piano cottura in vetroceramica si accendono tutti gli indicatori. Il piano cottura è pronto per l'uso.
- Il piano cottura è dotato di sensori elettronici che si accendono se toccate le superfici indicate per almeno 1 secondo.
- Ogni accensione dei sensori è confermata con un segnale acustico.
- Non posizionate gli oggetti sulla superficie dei sensori (Comunicazione di errori\_ ).
- Fate in modo che la superficie dei sensori sia sempre pulita.





1. Accensione/Spegnimento piano cottura
2. Blocco
3. Pausa
4. (-) Timer
5. (+) Timer
6. Timer
7. Cursore slider
8. Riscaldamento

## Funzionamento del cursore slider

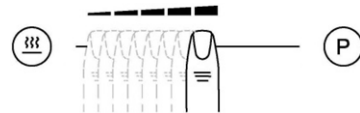
	0
	Valore intermedio
	Valore massimo

## Accensione del piano cottura

- Toccare  per almeno 1 secondo.
- Il comando è attivo e tutti i display mostrano .
- **La prossima impostazione deve essere eseguita in 10 secondi altrimenti il comando si spegne.**

## Accensione delle zone cottura


Se avete acceso il comando, nei prossimi 10 secondi scegliere la zona cottura desiderata premendo e scorrendo sul rispettivo cursore, per impostare il livello di cottura da 1-9.





- **Premendo il cursore per la prima volta, il valore viene impostato conforme al posto di contatto. Si accendono le spie di controllo sopra al cursore, proporzionalmente al valore impostato.**
- **Scivolando con il dito sul cursore, si può cambiare il valore del livello di cottura: verso destra il valore aumenta, verso sinistra viene ridotto.**
- **Quando il dito viene rimosso dal cursore, la zona di cottura inizia a riscaldarsi secondo la potenza impostata.**

Se si preme, per almeno 3 secondi, un punto preciso del cursore, si attiva il sistema di cottura automatico (vedere il capitolo "Riscaldamento veloce automatico").

## Spegnimento delle zone cottura

- La zona di cottura scelta deve essere attivata.
- Premere l'inizio del cursore, il display mostra . Un breve segnale acustico conferma lo spegnimento.






## Spegnimento del piano cottura

- Il piano cottura può essere spento in qualsiasi momento premendo .
- Si attiva il segnale acustico e vengono spenti tutti i display/led tranne quelli delle zone di cottura ancora calde che visualizzano , indicazione del calore residuo.


## Blocco

Attivando tale funzione è possibile impedire l'utilizzo delle zone di cottura anche da parte dei bambini.


### Attivazione

- Il piano cottura deve essere acceso.
- Premere  per circa 1 secondo, il rispettivo LED si accende, il blocco è attivo.
- Il blocco protegge tutti i sensori contro un azionamento involontario, tranne  e .
- Se il piano viene spento quando la funzione di blocco è attiva, quest'ultima rimarrà in memoria fino ad una nuova accensione del piano.
- Quando i Timer programmati terminano il rispettivo tempo, gli allarmi possono essere spenti premendo  o  senza bisogno di sbloccare il controllo.




### Disattivazione


- Il piano cottura deve essere acceso.
- Premere  per circa 1 secondo, la disattivazione è confermata da un breve segnale acustico.

## Protezione bambini



Questa funzione può essere attivata/disattivata solo dopo aver acceso il piano con il tasto  e con tutte le zone cottura a livello zero.

### Attivazione

- Premere contemporaneamente  e  per 3 secondi.
- La funzione è attiva e tutti i display mostrano .
- Il comando si spegne automaticamente dopo 10 secondi.

**La protezione bambini disattiva tutti i tasti tranne . Una volta attiva, il comando rimane bloccato anche se viene spento e riacceso.**



### Disattivazione

- Entro 10 sec. premere contemporaneamente  e  per 3 secondi.
- La funzione è disattivata.

## Pausa

**L'esecuzione della funzione è possibile solo se almeno una zona cottura è in funzione. In modalità pausa, il processo di cottura è sospeso e il piano cottura non eroga potenza.**


### Attivazione

- Premere  per almeno 1 secondo, il rispettivo LED si accende e tutti i display mostrano il simbolo .


### Durante la funzione

- I timer già programmati vengono bloccati e continuano quando la funzione termina.
- Le zone cottura vengono spente.
- Il riscaldamento automatico e la funzione Booster vengono spenti.
- Il calcolo del calore residuo e la limitazione del tempo di funzionamento continuano.
- Le altre funzioni dei LED continuano ad essere accesi secondo lo stato.


**La Funzione può durare max. 10 minuti.**


**Il piano cottura può essere acceso o spento in qualsiasi momento premendo , in questo caso una possibile modalità di pausa attiva è quindi terminata.**

### Disattivazione



- Premere , si illuminano i LED sopra al cursore di una delle zone cottura.
- Entro 10 secondi, premere e scorrere, da sinistra a destra, sul cursore della zona illuminata.
- Il LED sopra al tasto di pausa si spegne e viene ristabilita la condizione prima della modalità di pausa.


## Richiamo

Usando questa funzione le impostazioni possono essere salvate velocemente quando, per errore, il controllo viene spento premendo  innavertitamente.

Dopo lo spegnimento, l'operatore ha 6 secondi per riaccendere il controllo e altri 6 secondi per premere . Tutte le precedenti impostazioni vengono recuperate. Tale funzione può essere utilizzata solo se è attiva almeno una zona cottura (livello di cottura > 0) indipendentemente che sia attiva o meno la funzione blocco.

## Indicazione calore residuo

Il piano cottura è dotato dell'indicatore di calore residuo . La zona cottura non si scalda direttamente, ma attraverso il calore di ritorno trasmesso dalla pentola. Dopo lo spegnimento della zona, il display mostra il simbolo  illuminato e, finché è attivo, lo potete usare per riscaldare le pietanze o scongelare gli alimenti.

Quando il simbolo  sparisce, la zona cottura è sempre calda.



Pericolo di ustioni!

## Cottura veloce

Potete usare questa funzione per una cottura veloce; con l'aiuto di potenza aggiuntiva, potete scaldare velocemente anche grandi quantità di cibo. Dopo l'attivazione, la potenza

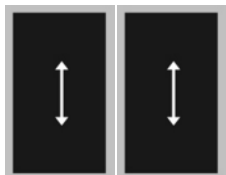
aggiuntiva è attiva per 5 minuti, dopodiché passa automaticamente al livello di cottura 9. Quando è attiva la cottura veloce, la potenza di una delle zone cottura è limitata, sul display vengono visualizzati, alternandosi per pochi secondi, il livello di cottura e la potenza limitata dovuta alla cottura veloce sull'altra zona cottura.

#### Attivazione

- Selezionare una zona cottura e scorrere il dito sul cursore slider da sinistra verso destra, fino ad attivare la massima potenza **P** della zona cottura desiderata;
- La potenza aggiuntiva è attiva;
- Il display mostra il simbolo **P**.

#### Disattivazione

- Premere e scorrere sul cursore slider della zona cottura desiderata, fino ad arrivare a **0** se si vuole spegnere la zona oppure, fino al livello di cottura desiderato.



#### SISTEMA POWER MANAGEMENT

Il sistema Power Management ripartisce la potenza disponibile tra le zone cottura disposte a coppie (come la/le figure a lato), fornendo la potenza massima a una zona di cottura e riducendo automaticamente la potenza disponibile all'altra zona di cottura. Il display della seconda zona di cottura alterna, per pochi secondi, la potenza di cottura prescelta e la potenza limitata.



**In determinate circostanze la funzione di cottura particolarmente potente si può disinserire automaticamente, per proteggere i componenti elettronici interni al piano cottura.**

### Riscaldamento veloce automatico

Questa funzione preriscalda la zona alla massima temperatura in modo da portarla velocemente alla temperatura richiesta. Dopo un tempo definito (indicato nella tabella sottostante) il livello di cottura ritornerà al livello precedentemente impostato.

Può essere attivata su ogni zona di cottura, per tutti i livelli di cottura, tranne per il livello 9 dove la potenza è al massimo costantemente.

#### Attivazione

- Premere per almeno 3 sec. un punto qualsiasi del cursore della zona di cottura prescelta;
- Nel rispettivo display, viene visualizzato **A** in alternanza con il livello di cottura selezionato, che sarà il livello di cottura a cui dovrà funzionare la zona al termine del riscaldamento veloce;
- A scadenza del tempo indicato nella tabella, la funzione viene disinserita e **A** si spegne. Il sistema di cottura automatica può essere disinserito in qualsiasi momento modificando il livello di potenza della cottura.

Livello	1	2	3	4	5	6	7	8
Durata risc. Automatico (secondi)	40	72	120	176	256	432	120	192

### Bridge

Con questa funzione è possibile gestire due zone di **ugual diametro e potenza**. La

funzione bridge è disponibile per le zone cottura che mostrano i simboli **Un**. Le due zone vengono attivate nello stesso istante e controllate operando solo su una di esse.

#### Attivazione

- sia che le due zone di cottura funzionino ad un diverso livello, sia che siano a livello 0, premere contemporaneamente un punto qualsiasi dei rispettivi cursori slider.
- ora le due zone funzionano insieme, si accendono i LED a destra dei rispettivi display. Sul display della zona di controllo viene visualizzato il livello mentre, il display della zona controllata si spegne;
- quando la funzione è attiva, è possibile impostare il timer, il led si accenderà vicino a entrambi i display.
- Se entro 10 minuti non viene rilevata nessuna pentola sulla zona cottura finale, la funzione Bridge viene disattivata automaticamente.




#### Disattivazione

- Premere contemporaneamente un punto qualsiasi dei rispettivi cursori delle zone interessate (stesso procedimento dell'attivazione).
- Si disattiva la funzione, i display delle due zone cottura visualizzano **0** e possono essere impostati di nuovo.



## Riscaldamento

La funzione di riscaldamento viene usata per mantenere caldi i cibi precedentemente cucinati e può anche essere usata come funzione di scongelamento o cottura a fuoco lento.

### Attivazione

- Premere  della zona cottura desiderata, si attiva la modalità "riscaldamento" ;
- Se  viene premuto nuovamente, la funzione si disattiva.

## Spegnimento di Sicurezza

Il funzionamento ininterrotto alla massima potenza di ogni zona cottura è limitato nel tempo (vedi tabella). Quando si spegne la zona cottura per il meccanismo di sicurezza, sul display si illumina il simbolo  o , se c'è il calore residuo.

Livello	Minuti prima dello spegnimento di sicurezza
Riscaldamento	120
1	522
2	402
3	318
4	258
5	210
6	168
7	138
8	114
9	90
P	10

Esempio: Impostate la zona cottura al livello di cottura 5 e lo lasciate funzionare per un certo tempo. Se non cambiate il livello di cottura, il meccanismo di sicurezza, dopo 210 min. di funzionamento, spegnerà la cottura.












## Sistema di Sicurezza contro il Surriscaldamento

Il piano a induzione è dotato di un sistema di sicurezza contro il surriscaldamento, che protegge la parte elettronica dai danni. Questo sistema di sicurezza funziona su più livelli. Quando la temperatura della zona cottura raggiunge livelli molto alti, si attiva per primo il ventilatore a due livelli. Se questo non dovesse bastare, si disattiva la "Funzione cottura veloce"; così facendo si abbassa il livello di cottura di alcune zone oppure subentra il sistema di sicurezza che lo spegne del tutto. Quando la superficie si raffredda, avete nuovamente a disposizione tutta la potenza delle zone cottura.

## Timer








Tale funzione facilita la cottura rendendo possibile l'impostazione di timer per le zone cottura. Per ogni zona è possibile impostare un timer indipendente.

### Attivazione







- Il piano cottura deve essere acceso e la zona su cui si vuole impostare il timer deve essere in funzione.
- Premere contemporaneamente  e , nel display del timer compare  e si accende  della prima zona di cottura attiva, partendo da sinistra.
- Premere contemporaneamente  e  il numero di volte necessario, per selezionare la zona su cui si vuole impostare il timer.  si accende solo per le zone di cottura attive.
- Entro 10 secondi dalla pressione di  e  potete impostare il valore del timer agendo su  e .
- Il valore del timer può essere visualizzato:
  - in minuti e secondi, fino a 9min59sec;
  - in ore e minuti, fino a 1h59min. In questo caso si accende la scritta "min" sotto il display del timer.

**Il tempo di cottura può essere impostato indipendentemente per ogni zona cottura.**



### Modifica del tempo di cottura

- Il tempo di cottura può essere modificato in qualsiasi momento durante il funzionamento.
- Premere contemporaneamente  e ;
- Premere contemporaneamente  e  il numero di volte necessario per selezionare la zona di cui si vuole modificare il timer. La zona è individuata dall'accensione di ;
- Entro 10 secondi premere  e  per la modifica del tempo.









### Tempo residuo

- Viene visualizzato sempre il tempo minore. (  della zona cottura interessata ha un'illuminazione più forte rispetto agli altri);
- Premere contemporaneamente  e ;
- Premere contemporaneamente  e  il numero di volte necessario, per selezionare la zona di cui si vuole vedere il tempo residuo. La zona è individuata dall'accensione di ;
- Sul display del timer verrà visualizzato il tempo residuo della zona cottura selezionata.

### Disattivazione

Passato il tempo impostato di funzionamento, si attiva il segnale acustico e la zona di cottura si spegne. Il segnale acustico si può spegnere premendo  o  oppure si spegne da solo dopo 2 minuti.

### Disattivazione prima della scadenza del tempo impostato













- Premere contemporaneamente  e ;
- Premere contemporaneamente  e  il numero di volte necessario, per selezionare la zona a cui si vuole disinserire il timer. La zona è individuata dall'accensione di ;
- Premere  fino al valore .
-  della zona di cottura si spegne e il timer si disattiva.

## Avvertitore



Il timer può essere usato come avvertitore anche se lo state già usando per la cottura a tempo.

### Attivazione








Se il piano cottura è spento:

- Premere  per accenderlo;
- Premere contemporaneamente  e  per attivare il timer. Nel display del timer compare . Se è attiva qualche zona di cottura, si accende  della prima zona di cottura attiva, partendo da sinistra.
- Premere contemporaneamente  e  il numero di volte necessario per la selezione dell'avvertitore,  si trova tra  e ;
- Il valore del timer viene impostato agendo su  o ;
- Anche per l'avvertitore è possibile impostare il tempo in minuti e secondi o, in ore e minuti.

### Disattivazione

Passato il tempo impostato, si accende il segnale acustico a intervalli, che può essere spento premendo  o , oppure si spegne da solo dopo 2 minuti.



Se volete spegnere l'avvertitore prima del tempo impostato:

- Premere contemporaneamente  e ;
- Premere contemporaneamente  e  il numero di volte necessario per la selezione dell'avvertitore,  si illumina;
- Premere  fino al valore . L'avvertitore è disattivato.



## Funzione Chef Cook

Con questa funzione è possibile utilizzare il piano cottura come in una cucina da ristorante. Spostando la pentola sul piano le zone cottura saranno impostate a valori di potenza differenti.

### Attivazione

- Premere  e  contemporaneamente.
- La funzione è ora attiva e i livelli di potenza sono indicati nei display delle rispettive zone cottura.



### Disattivazione

- Premere nuovamente  e  contemporaneamente.

La funzione Chef Cook ha dei livelli predeterminati per ogni zona cottura, che possono essere modificati con gli slider. Alla disattivazione torna ai valori preimpostati.

## FUNZIONI DI SICUREZZA E SEGNALAZIONE ERRORI

- Durante il periodo di garanzia possono essere eseguite le riparazioni solo dal Servizio di Assistenza autorizzato.
- Prima della riparazione, staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, cioè, staccare il cavo di alimentazione o svitare il fusibile.
- Gli interventi e le riparazioni non autorizzati possono provocare la folgorazione o il corto circuito, per cui non eseguiteli. Lasciate questi lavori ai tecnici autorizzati.
- Nel caso di piccoli disturbi potete cercare di risolvere il problema seguendo i consigli delle istruzioni d'uso.
- L'intervento del servizio di assistenza durante la garanzia non è gratuito se l'apparecchio non funziona a causa di un utilizzo non corretto.
- L'eliminazione dei guasti o i reclami, che sono stati provocati dall'uso o dall'installazione non corretta, non saranno riparati in garanzia. Le spese di riparazione saranno a carico dell'utente.

CODICE ERRORE	DESCRIZIONE ERRORE	RIMEDIO
	Attivazione continua dei sensori per più di 10 secondi, causata dalla presenza di oggetti o liquidi sul vetro nella zona del comando.	Rimozione oggetti e/o liquidi + pulizia del vetro. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
L	Nessun errore! Sicurezza bambini attiva.	Sbloccare il piano.
	Pentola non presente o pentola non adatta.	Usare pentole adatte per l'induzione. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
E8	Errato funzionamento della ventola di raffreddamento.	Aria di scarico bloccata, ad esempio da carta. Oppure ventola guasta. Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
E3	Pentola non adatta.	Usare pentole adatte per l'induzione. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
E2	Surriscaldamento eccessivo del piano cottura.	Non riscaldare pentole vuote. Utilizzare pentole appropriate per induzione. Lasciare raffreddare il piano cottura. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
Er21 Er22 Er20 Er36 Er31 Er47 Er40 EA EH U400 E4 E5 E6 E7 E9	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore.	

## PULIZIA E MANUTENZIONE



**Fig.1**

La superficie in vetroceramica deve essere pulita dopo ogni utilizzo, poichè ogni piccola macchia che rimane si brucerà sulla superficie calda.

Per la manutenzione ordinaria usate detersivi per vetroceramica.

Prima di ogni utilizzo della superficie in vetroceramica bisogna togliere la polvere dalla superficie e possibile sporcizia dal fondo delle pentole, che potrebbe graffiare le zone cottura (Fig.1).

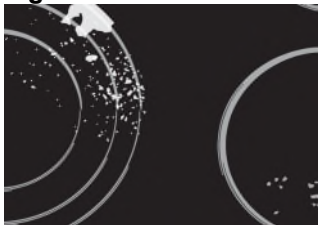


**Fig.2**



Non usate le spugne d'acciaio o i detersivi abrasivi che possono graffiare la superficie. Altrettanto si può danneggiare usando spray aggressivi o detersivi non adeguati (Fig.1 e Fig.2).

La segnaletica si può consumare per l'uso dei detersivi aggressivi, spugne d'acciaio o i fondi delle pentole sporchi (Fig.2). La sporcizia più piccola può essere eliminata con una spugna umida e poi la superficie va asciugata per bene (Fig.3).



**Fig.3**

Le macchie d'acqua si possono eliminare con la soluzione di aceto, con la quale però non potete passare sulla cornice (di alcuni modelli) perchè può perdere la sua brillantezza. Non dovete usare detersivi e spray aggressivi per eliminare il calcare (Fig.3).

La sporcizia più ostinata si elimina con detersivi specifici per la pulizia delle superfici in vetroceramica. Seguite i consigli del produttore del detersivo.

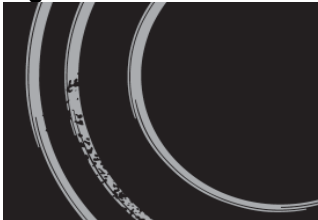
Attenzione a togliere completamente il detersivo dalla superficie poichè qualche residuo potrebbe danneggiare la superficie in vetroceramica (Fig.3).



**Fig.4**

La sporcizia più ostinata o bruciata va tolta con il raschietto. Fate attenzione che la maniglia in plastica del raschietto non venga in contatto con il piano cottura caldo (Fig.4). Fate attenzione a non farvi male quando usate il raschietto!

Lo zucchero o le pietanze che contengono tanto zucchero possono danneggiare per sempre la superficie in vetroceramica (Fig.5), per questo bisogna immediatamente eliminare con il raschietto i residui di zucchero dalla superficie in vetroceramica anche se è ancora calda (Fig.4).



**Fig.5**

Un cambio di colore della superficie in vetroceramica non influisce sul funzionamento o sulla stabilità della superficie. Quest'ultima è conseguenza di utilizzo delle pentole in rame o in alluminio o i residui del cibo sul fondo della pentola, che però è molto difficile eliminare.



Tutti gli errori sopra indicati sono di carattere estetico e non influenzano direttamente il funzionamento dell'apparecchio. Essi non possono essere eliminati in garanzia.



**Dear customer!**

This appliance is intended for household use only.  
 Materials used for packaging are nature friendly and may be recycled, deposited or destroyed without any threats to the environment. In order to recognize these features, all packing materials are marked with relevant symbols.  
 Once your appliance has become obsolete and you do not intend to use it any longer, take adequate care not to litter the environment. Deposit your old appliance with the authorized depot dealing with used household appliances.

**Instructions for use**

Instructions for use describe the appliance and the way it is handled.  
 These instructions are intended for various types of appliances, so you can find some descriptions of functions that your particular appliance may not have.

These instructions are only valid for the country indicated on the appliance. If there is NO country on the appliance, technical instructions should be observed for adapting the appliance to comply with the requirements and regulations in your country.

**Instructions for connection**

The appliance must be connected in compliance with the instructions attached to it, as well as in compliance with relevant regulations and standards. The connection may only be performed by a qualified person.

**Rating plate**

The rating plate indicating the basic information is attached on the bottom of the appliance.

**The Manufacturer strives for continuous improvements. For this reason, the text and illustrations in this book are subject to change without notice.**

**Keep these instructions in a safe place and ensure that new users are familiar with the contents. Pass them on to any future owner.**

<b>Important warnings</b>	<b>22</b>
<b>Installation</b>	<b>23</b>
<b>Connection to the power supply</b>	<b>25</b>
<b>Power limitation setting</b>	<b>27</b>
<b>Technical information</b>	<b>28</b>
<b>Operation</b>	<b>29</b>
<b>Safety functions and error display</b>	<b>36</b>
<b>Cleaning and maintenance</b>	<b>37</b>

## **IMPORTANT WARNINGS**

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Prevent the children to hang around the appliance and warn them properly against the danger of burns.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.



- Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Be sure having the preparation of such food (fries) under constant control. Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.



- Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.



- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Don't use high-pressure steam cleaner or hot steam to clean the appliance.
- Never place any metal objects upon the appliance surface, such as knives, forks, spoons, pot lids, and the like, as they may get very hot.
- The appliance can not be activated by external timers or remote controls systems.
- Do not use the appliance for room heating.
- If there is a wall power outlet located near the appliance and another appliance is plugged into it, make sure the power cord does not come into contact with the hot cooking zones.
- Do not store any temperature-sensitive objects, materials, or substances underneath the appliance, e.g. detergents, sprays, etc.
- In case of a failure of the appliance, immediately disconnect the appliance from the power mains and contact the service center.
- The appliance is manufactured in compliance with the relevant effective safety standards.
- Don't connect the appliance to the power supply with an extension cable or multiple sockets, because they don't assure a sufficient safety (e.g. overheating risk of multiple sockets).
- Connect the appliance to a permanent connection.
- Installation of the appliance into a kitchen worktop and its connection to the power mains may only be performed by an adequately qualified technician.
- Do not place empty pans on the appliance.
- The cooking zones must not be used without pans on it.
- Appliance surface should not be used as a worktop. Sharp objects may cause scratches.
- Preparing food in thin aluminum or plastic containers on the cooking zones is not allowed. Do not place any plastic objects or aluminum foil on the appliance surface.
- After a prolonged use of cast iron plates, the area of the plate and the edge of the cooking zone may faded. Repair service is not covered by the warranty.
- If the appliance is built-in over an oven with a pyrolytic system, it should not be operated while the pyrolytic process is in progress because it can trigger its overheating protection.

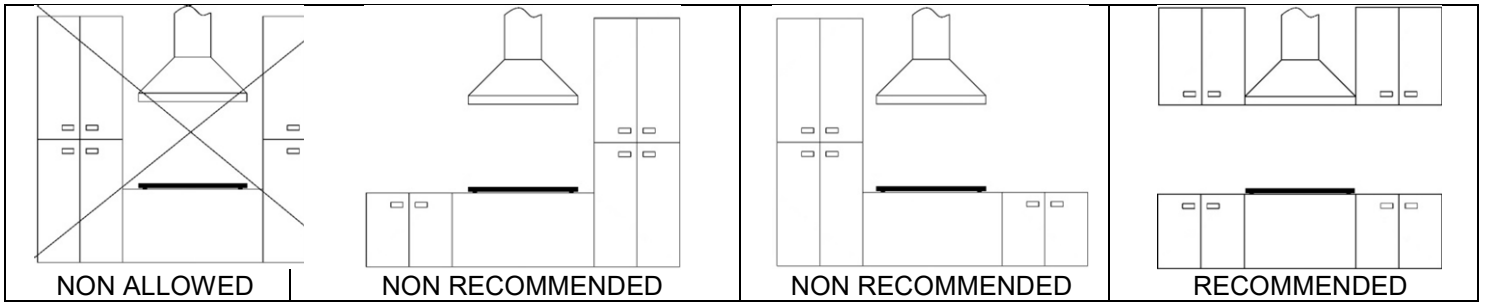


The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

## INSTALLATION

### Important warnings

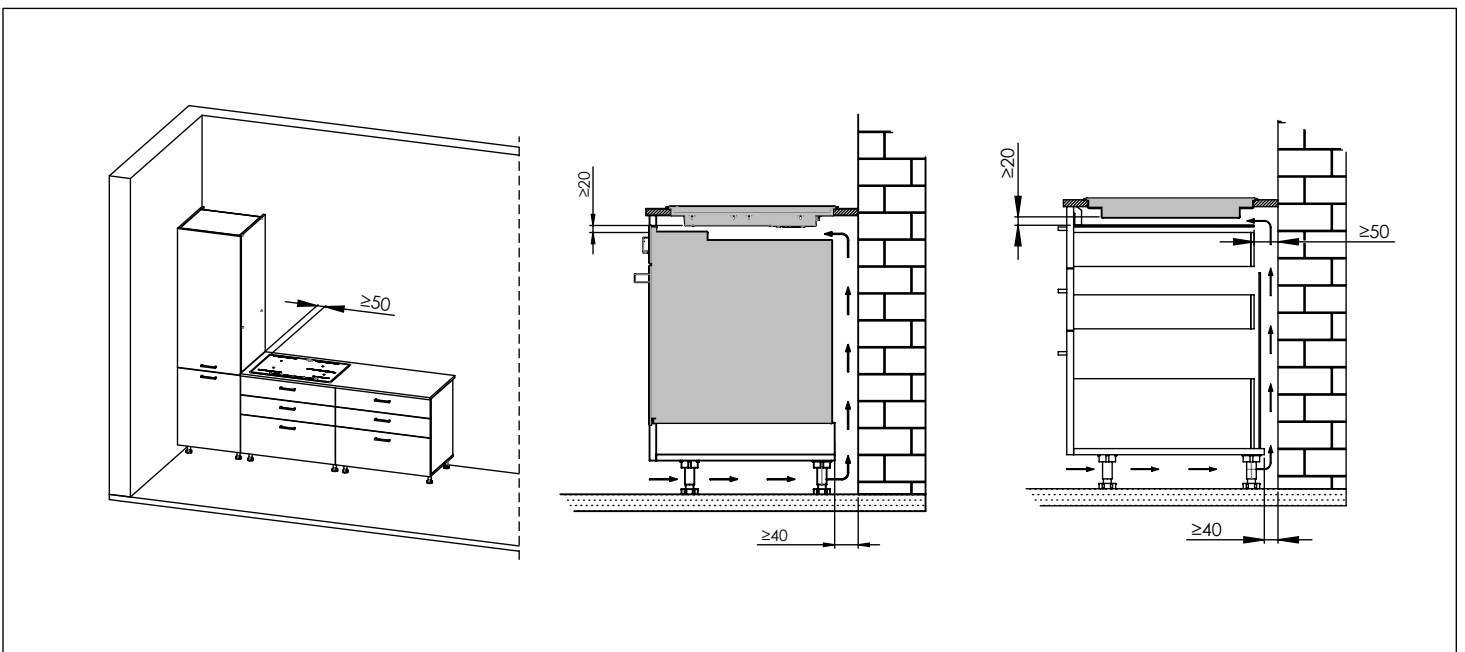
- Installation of the appliance into a kitchen worktop must be performed by an adequately qualified technician.
- Veneer or other finish of the piece of kitchen furniture into which the hob is to be built in should be treated with heat resistant glue (100°C); otherwise, the worktop finish may be discolored or deformed.
- Ideally the appliance should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and a tall unit or wall at one side. On the other side, however, no unit or divider should stand higher than the appliance.



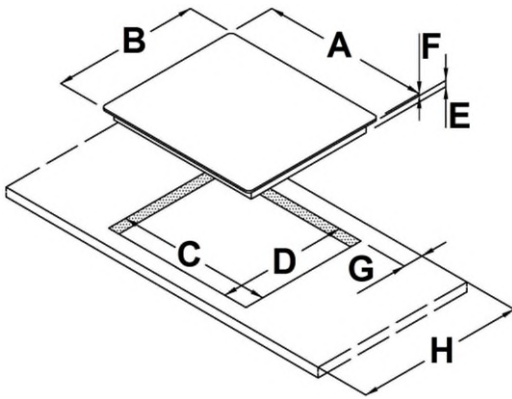
- All sizes and distances to be taken for the proper functioning of the appliance are shown in figures below.

If the kitchen cabinet has a drawer, a horizontal partition must be placed between the top and the drawer, the latter must be away min. 20mm from the lower surface of the appliance. The space between the divider and the appliance must be empty and no objects should be left inside.

- Hanging, or wall-mounted kitchen elements should be installed high enough not to interfere with the work process.
- A minimum safety distance must be maintained between the appliance and the cooker hood above it. See the cooker hood manufacturer's operating and installation instructions for details. If the manufacturer's instructions are not available or, if there are any flammable objects (e.g. utensil rails, wall units etc) above the appliance, a minimum safety distance of at least 800 mm must be maintained between them and the appliance below.
- Fit the wall units and cooker hood before fitting the appliance to avoid damaging it.
- The appliance must not be installed over a fridge, fridge-freezer, freezer, dishwasher, washing machine, washer-dryer or tumble dryer.
- **Only ovens fitted with a cooling fan may be installed underneath this appliance.**

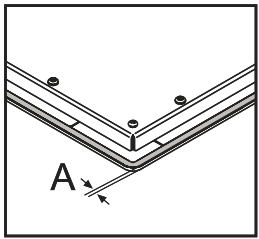


## BUILT-IN SIZES



	7380646	7381646	7386646	7382646	7385646	7384646
A	290	580	810	770	900	860
B	510	510	520	510	400	510
C	270	560	750	750	870	840
D	480	480	480	480	370	480
E	55 mm	55 mm	55 mm	55 mm	55 mm	55 mm
F	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm
G	≥ 50 mm	≥ 50 mm	≥ 50 mm	≥ 50 mm	≥ 50 mm	≥ 50 mm
H	≥ 600 mm	≥ 600 mm	≥ 600 mm	≥ 600 mm	≥ 600 mm	≥ 600 mm

### Installing the foam gasket (for glass appliances)



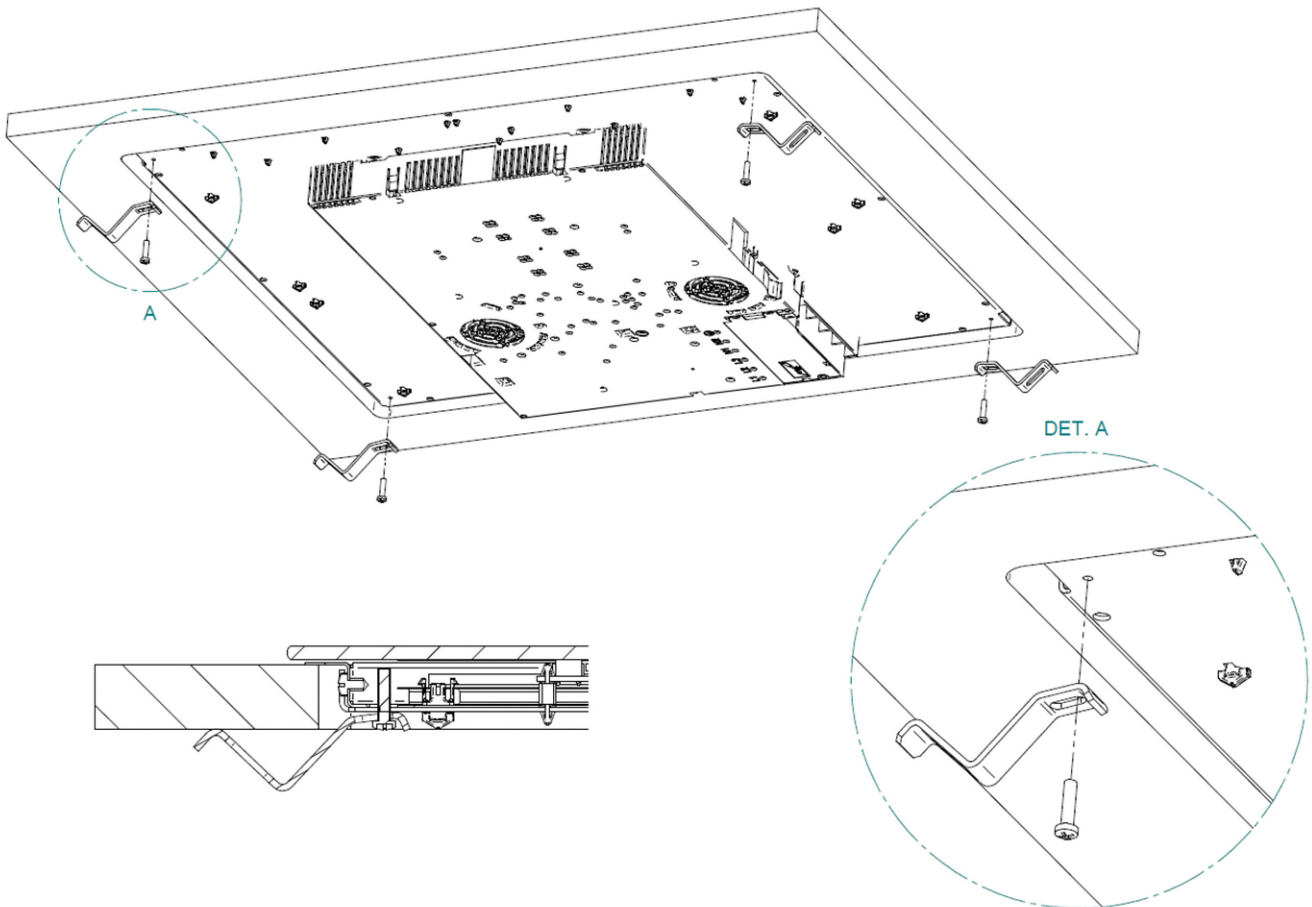
Before inserting the appliance into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket must be attached to the lower side of the glass.

**Do not install the appliance without the foam gasket!**

**The gasket should be attached to the appliance in the following way:**

- Remove the protective film from the gasket.
- Attach the gasket to the lower side approximately  $A=1$  mm from the edge. The gasket must be attached along the entire length and should not overlap at the corners.
- When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.

**The fixing of the appliance to the worktop is achieved by using the brackets supplied in the accessory bag.** After applying the gasket and positioning the top in the recess hole, position the brackets and secure them using the screws provided. Use the holes in the four corners of the hob.



## CONNECTION TO THE POWER SUPPLY

- The appliance may **ONLY** be connected by an authorized qualified technician.
- Electric system protection should comply with all relevant regulations.
- The connection clips can be accessed when the connection clip covers are opened / removed.
- Before connecting the appliance, make sure the voltage indicated on the rating plate is consistent with the voltage in your home network. Connection voltage should be checked by a qualified technician using a corresponding measuring device!
- The rating plate with basic information is attached on the lower side of the appliance.
- In order to make a fixed connection to the mains, insert an all-pole circuit breaker between the appliance and the mains.  
This device must ensure a contact separation (or opening) of at least 3 mm
- The current conducting and isolated parts must be protected from any possibility of direct contact.
- Before any intervention, disconnect the appliance from the power mains. Connect the appliance in compliance with the electric connections diagram supplied; make sure the relevant network voltage is observed!
- The ground wire should be connected to the clip indicated by the earth symbol.
- The mains cable should be fed through the fastening clip which protects it from being accidentally pulled out.
- After connecting the appliance, turn on all cooking zones / heaters for approximately three minutes to make sure they are operating correctly.
- Incorrect connection may destroy parts of the appliance, making the warranty void!
- Connection cable on the back of the appliance should be led in such way that it DOES NOT touch the appliance back wall, as this part will get very hot during operation.
- The appliance is generally configured to the maximum available power, shown in the technical data table. It's possible to set an operating mode with power limitation. This setting can be made at the time of installation or subsequently by a specialized technician. See chapter on power limitation setting.



### Installation diagram

Use cables type: H05V2V2-F



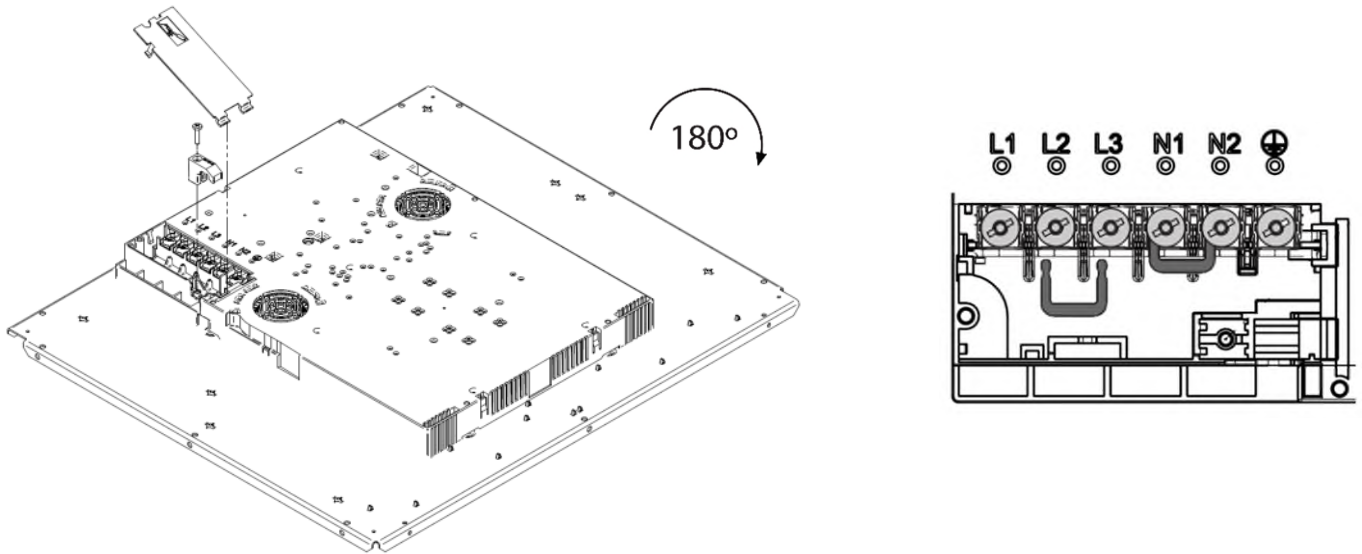
LIVE	L1 – L2 – L3	BROWN – BLACK - GREY
EARTH		GREEN / YELLOW
NEUTRAL	N1 – N2	BLUE

Model	Supply voltage / Frequency	Number of phases	Power cable section	Connection
7380646	220-240 V~ 50/60 Hz	1 phase + N	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	
7385646 7381646 7382646	220-240 V~ 50/60 Hz	1 phase + N	3 x 4 mm <sup>2</sup>	
	380-415 V~ 50/60 Hz	2 phases + N	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	
7386646 7384646	220-240 V~ 50/60 Hz	1 phase + N	5 x 2,5 mm <sup>2</sup>	
	380-415 V~ 50/60 Hz	3 phases + N	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	

**WARNING! THIS APPLIANCE MUST BE GROUNDED**

The electrical safety of this appliance can only be guaranteed when continuity is complete between it and an effective earthing system, which complies with current local and national safety regulations.

You can access terminal block at the bottom of the appliance. Open terminal block with the use of a screwdriver with a slotted tip. Make electrical connection as shown in the table above, depending on the model purchased and the type of electrical connection.



**Basic adaptation of environment sensors**

After each connection to electrical network, basic adaptation is automatically performed which ensures the optimal function of the sensors. All displays light up for a few seconds. During sensor adaptation, there must be no objects. If not, the adaptation stops until you remove the objects. During this time you cannot use the cooking panel.







## **POWER LIMITATION SETTING**

The appliance is generally configured to the maximum available power, shown in the technical data table. However, an operating mode with power limitation can be set. In this way, the maximum power supplied by the hob is limited to a fixed value.



**The power limitation setting must ONLY be performed by a specialized technician.**

To set the power limitation, do the following:


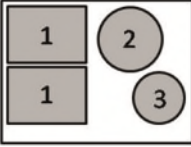
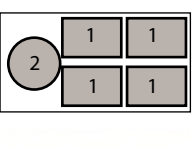
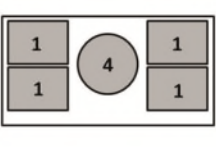
1. Connect the hob to the power supply.
2. Within two minutes, access the Service Menu by simultaneously pressing the  and  keys until you hear an acoustic signal.
3. Press two illuminated slider cursors until you hear a second beep. The "Timer" display shows [CF6].
4. Press  button. The "Timer" display shows [PHA].
5. Use slider control (left end → -, right end → +) to select desired power level. Selected level is shown on display of a cooking zone. The correspondence between the power levels and limitation values are shown in table below.
6. To confirm selection and exit the Service Menu, press  and  keys simultaneously.  
To exit the Service Menu without making changes, press. 

**WARNING! The power level selected must be according to the fuses installed.**

### **Power level chart**

<b>Model</b>	<b>7380646</b>	<b>7381646 7385646 7382646</b>	<b>7386646 7384646</b>
<b>0 (Default)</b>	<b>3700 W</b>	<b>7400 W</b>	<b>10400 W</b>
<b>1</b>	<b>1000 W</b>	<b>1000 W</b>	<b>1000 W</b>
<b>2</b>	<b>1500 W</b>	<b>1500 W</b>	<b>1500 W</b>
<b>3</b>	<b>2800 W</b>	<b>2800 W</b>	<b>2800 W</b>
<b>4</b>	<b>3500 W</b>	<b>3500 W</b>	<b>3500 W</b>
<b>5</b>	-	<b>3700 W</b>	<b>3700 W</b>
<b>6</b>	-	<b>4500 W</b>	<b>4500 W</b>
<b>7</b>	-	<b>6000 W</b>	<b>6000 W</b>
<b>8</b>	-	-	<b>7400 W</b>

## TECHNICAL INFORMATION

Model	7380646	7381646 7382646	7386646	7384646
Layout				
Supply voltage	220-240 V~ 1N	220-240 V~ 1N 380-415 V~ 2N	220-240 V~ 1N 380-415 V~ 3N	220-240 V~ 1N 380-415 V~ 3N
Supply frequency	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Cooking zones	1) 210x190 mm – 2,1 kW (P = 3,0 kW)	1) 210x190 mm - 2,1 kW (P = 3,0 kW) 2) Ø 200 mm – 2,3 kW (P = 3,0 kW) 3) Ø 145 mm – 1,4 kW (P = 1,85 kW)	1) 210x190 mm - 2,1 kW (P=3,0 kW) 2) Ø 200 mm -2,3 kW (P=3,0 kW)	1) 210x190 mm – 2,1 kW (P = 3,0 kW) 4) Ø 250 mm – 2,3 kW (P = 3,0 kW)
Total power	3,7 kW	7,4 kW	10,4 kW	10,4 kW

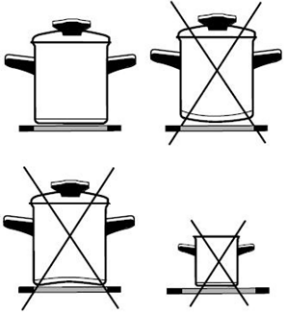
## Information accordingly with Regulation (EU) 66/2014

Model	7380646	7381646 7382646			7386646		7384646	
Type of hob	Induction hob	Induction hob			Induction hob		Induction hob	
Number of cooking zones	2	4			5		5	
Heating technology	Induction cooking zones	Induction cooking zones			Induction cooking zones		Induction cooking zones	
Useful cooking area of cooking zones [mm]	2x210x190	2x210x190	Ø 200	Ø 145	4x210x190	1xØ200	4x210x190	Ø 250
EC electric cooking Energy consumption per cooking zone calculated per kg [Wh/kg]	187	187	185,2	184	187	185,2	187	186
EC electric hob Energy consumption for the hob calculated per kg [Wh/kg]	187	185,8			186,8		186,8	

## OPERATION

### Cooking zones function principle

### Appropriate cookware



The hob is fitted with high power induction hotplates. Heat is generated directly at the bottom of the dish, where it is most needed, without any losses through the glass surface. The glass surface is not heated directly, but only by return heat transmitted by the dish. This heat figures as **H** after the hotplate is turned off. The induction hotplate generates heat from the induction coil, installed underneath the glass surface. The coil creates magnetic field at the bottom of the dish (which can be magnetized) which in turn originates whirling flows of current which then heat.

- Induction hotplate will function perfectly only if appropriate pot is used.
- The pot should be in the middle of the hotplate during cooking.
- The appropriate pot is the one which enables induction, for example steel, enamel or steel alloy. Pots made from steel alloy with copper or aluminium bottom, or glass pots are inappropriate.
- If you use the pressure pot, keep it under close surveillance until proper pressure is obtained. Hotplate should first operate on maximum power, then follow the manufacturer's instructions.

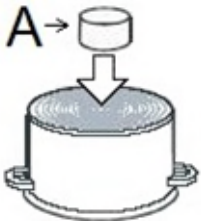
**When buying cookware, check if it bears the label "allows induction".**

COOKING ZONES	Ø MIN. PAN BOTTOM
210x190 mm (SINGLE)	Ø 110 mm
210x190 mm (BRIDGE)	Ø 230 mm
Ø 145	Ø 90 mm
Ø 200	Ø 110 mm
Ø 250	Ø 130 mm

### Note:

When Bridge function is selected, you can use the created zone in different ways, with one or two pots.

If you use larger pots than the recommended maximum size, the heating time will be longer, because the heating will propagate from center to edges of the pot by conduction, in this case also the temperature will be very inhomogeneous.



### Magnet test

Use small magnet **A** to test if the dish bottom is magnetic. Only dishes where magnet sticks to the bottom are suitable.

### Dish recognition

One of great advantages of the induction hotplate is dish recognition.

When the hotplate is on, the power indicator displays **U**. If you place the dish over that hotplate within the following 10 minutes, the hotplate recognizes the dish and turns on to the pre-set power value.

At the moment you remove the dish from the hotplate, power is suspended. If you place smaller dish upon the hotplate and it is recognized, the hotplate will only use the amount of energy required to heat the dish according to its size.

### Hotplate may be damaged if:

- empty hop are heated up.
- you don't use the appropriate pots.
- you use clay dishes which leave scratches on the glass surface.
- you don't wipe the pot bottom.



The use of bad quality cookware or any adapter for non-magnetic cookware invalidates product warranty. In this case, the manufacturer cannot be held responsible for any damage caused to the appliance and / or objects closed to the same.

## Power regulation

Heating power of the hotplates may be set at ten different levels.


Power setting	Purpose
0	Off, using remaining heat
1-2	Maintaining warm food, slow simmer of smaller quantities
3	Slow simmer (continuation of cooking after a powerful start-up)
4-5	Slow cooking (continuation of larger quantities, roasting larger chunks)
6	Roasting, Browning
7-8	Roasting
9	Start of cooking, roasting
A	Automatic heat up
P	Especially powerful setting for extremely large quantities of food

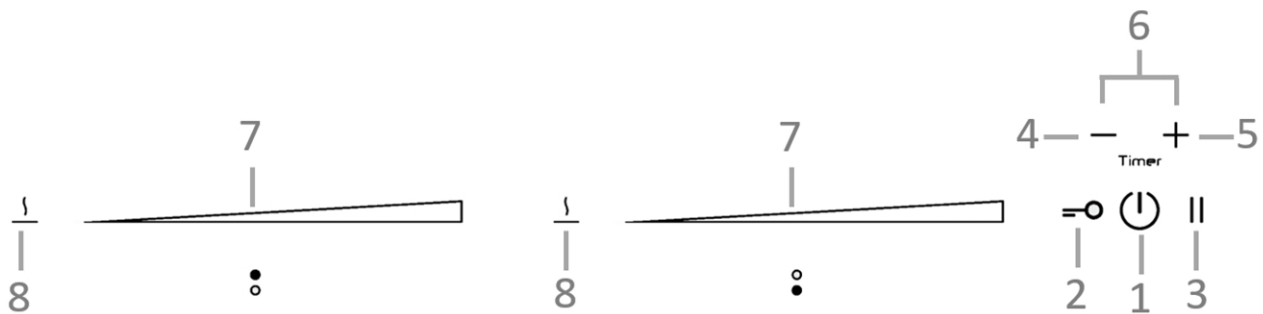
The following chart indicates illustrative use of each power setting.

## Energy saving tips

- When buying pots, be careful in selecting size: pot diameter usually refers to the top edge of the pot, which is often larger than the bottom;
- Steam-pressure pots, which use pressure in tightly sealed interior, are especially economic, and save both time and energy. Shorter cooking time leaves more vitamins in food;
- Always leave enough water in steam-pressure pots, otherwise it may result in overheating which may damage both the pot and the appliance;
- Always cover pots with lids of appropriate size;
- Use such pot size to accommodate the quantity of food to be prepared.

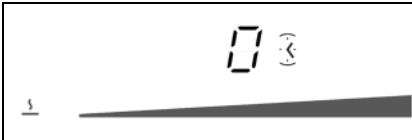
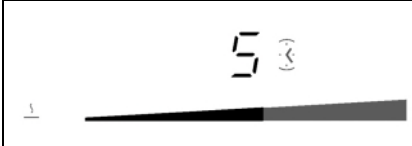
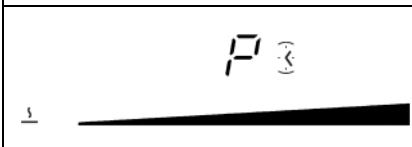
## Hob Control

- After turning the ceramic glass hob on all displays come on for a moment. The hob is ready for operation.
- The hob is fitted with electronic sensors which are switched on if you touch the relevant circle for at least one second.
- Each sensor activation is followed by a sound signal.
- Avoid placing any objects on sensor surface (possible error signalization ).
- Always keep the sensor surface clean.





1. ON/OFF hob
2. Key-lock
3. Pause and recall
4. (-) Timer
5. (+) Timer
6. Timer
7. Slide control
8. Warming

## Slide Control

	0
	Medium power
	Full power

## Turn the hob on

- Press  for at least one second.
- The hob is now active, and all cooking zone displays indicate .
- **Now you need to select the next setting within 10 seconds, otherwise the hob switches off.**

## Turn cooking zones on


After turning the hob, within the next 10 seconds start one of the cooking zones. Set the power level 1-9 by touching the slider control.





- **At the first touch, the level is set according to the part of the slider that you touch. Upon the slider control, the LEDs light up, according to the level set.**
- **By sliding along the slider, the power level setting is changed. By sliding to the right, the level increasing, while sliding to the left decreases the level.**
- **When you move your finger away from the slider control, the cooking field starts to operate at the level set.**

If a specific point of the slider control is pressed for at least 3 seconds, the automatic cooking is activated (see Automatic fast heating).

## Turn cooking zones off

- Selected hotplate must be activated.
- By touching the slider sensor at the start, bring the power setting to . Short beep confirms the OFF position.






## Turn the hob off

- The hob is switched off by pressing .
- The sound signal beeps and all indicators go off, except for those hotplates which are still hot and display the warning sign  as an indication of the remaining heat.

## Key-lock


By activating the key lock protection, you can stop the operation of the appliance and the use of hotplates.

### Activation

- The cooktop must be turned on.
- Press  for approximately 1 second, the corresponding LED turns on above the key, the block is active.
- Safety lock prevents the activation of all sensors, except for  and .
- If the hob is switched off when the lock function is activated, it remains in memory until a new switch on of the hob.
- When set timers end their time, alarms can be switched off pressing  or  without need for unlocking the control.

### Deactivation

The cooktop must be turned on




Press  for 1 second; after that, the unlocking is confirmed by a beep.


## Child-Lock

This function can only be activated/deactivated after turning on the hob with  and with

all cooking zone at zero level.

#### Activation

- Press  and  simultaneously for 3 seconds.
- Function is active and all displays show 
- Hob control remains locked and switches automatically off after 10 sec.

The Child-Lock deactivates all keys except . Once activated electronic stays locked even if the control is switched off and on again.



#### Deactivation

- Within 10 sec. press  and  simultaneously for 3 seconds.

### Pause

The execution of the function is possible only if at least one cooking zone is on. In pause mode, the cooking process is suspended and the hob does not deliver power.

#### Activation

- Press  for at least 1 second, the corresponding LED turns on above the key and all displays show .


#### While the Pause function is active

- Any Timer (also Alarm Timer) set before the pause will be stopped during the pause and continue when pause mode is quitted.
- Cooking zones are turned off.
- A selected booster or heat up time automatic function is terminated.
- Residual heat calculation and maximum operation time limitations will not be interrupted and keep on working in the background.
- Functional LED's such as Timer, multi-zone, keep on glowing according to their status.


The pause mode can only be active for maximum 10 min.


Throughout the pause time,  can be used to switch the control off. In this case the pause mode is also deactivated.

#### Deactivation



- Press , the LEDs light up above the cursor of one of cooking zones.
- Within 10 seconds press and scroll from the left to the right on the slider cursor of the illuminated area. The LED above the pause key turns off and the condition before the pause mode is restored.


### Recall

If the control was accidentally switched off through the main  all settings can be restored using the recall function.

After switching the control off from the main switch the user has 6s to switch the control on again and then he has another 6s to press  in order to recall the settings. The recall function can only be used if at least one cooking zone was active (cooking level >0) independent from key lock.

### Remaining heat indicator

Appliances also features remaining heat indicator . Hotplates are not heated directly, but through return heat radiating from the dish. As long as  is on after the hotplate was switched off, the remaining heat may be used for warming up food or for melting.

Even when  disappears, the hotplate may still be hot.



Be careful of burns!

### Fast cooking

Extra powerful setting may be additionally switched on for fast cooking. This extra power is used for heating large quantities of food. After switching on, the extra power is activated for 5 minutes then automatically switches

back on to the maximum normal level 9.

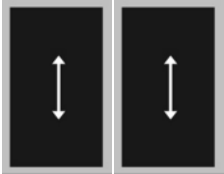
During the time extra power is activated, the power of other hotplates is limited. This is indicated on the power display by intermittently flashing the selected cooking level and limited power for a few seconds.

#### Activation

- Select the desired cooking zones and move the slider control to the extreme rights to activate the extra power **P**.
- The extra power is active.
- The display shows **P**.

#### Premature deactivation

Press and scroll on the slider control of the desired zone, until you get to **0** if you want to turn off the zone, or until the wanted cooking level.



#### POWER MANAGEMENT SYSTEM

The Power Management system distributes power between the available cooking zones arranged in pairs (such as figures on the side), providing maximum power at a cooking zone and automatically reducing the power available to the other one. The display of the second cooking zone alternates, for a few seconds, the power of cooking chosen and the limited power.



**In certain circumstances, the Extra powerful setting function may turn off automatically to protect the electronic components inside the hob.**

#### Heat up time automatic

This function preheats the burner on maximum power in order to bring it rapidly up to the required temperature. After a given time interval, the power level returns spontaneously to the established setting.

It may be switched on in any of the hotplates for all power settings except for setting “9” where power is set at maximum all the time.

#### Activation

- Automatic cooking mode is activated on any idle hotplate.
- Choose the required continuous cooking level and hold it for 3 seconds.
- The activated heat up time automatic will be displayed through alternating between **A** and the selected continuous cooking level on the display. As soon as the parboiling time is over, the preselected continuous cooking level is valid again.
- Once the time in the chart below expires, the function is switched off and **A** disappears. You can also switch the automatic cooking mode off anytime by modifying power level.

Power setting	1	2	3	4	5	6	7	8
Max. power cooking time (minutes)	40	72	120	176	256	432	120	192

#### Bridge

With the bridge function two separate cooking zones with the same diameter and equal

power. The bridge function is available for cooking zones showing symbols **UN**. Two cooking zones can be turned on at the same time and controlled with only one operation

#### Activation

- Whether the two zones are working at a different level, whether they are at level 0, simultaneously press anywhere on the slider controls of the zones.
- Now the two areas work together, the LEDs to the right of the corresponding displays turn on. The level is shown on the display of the control zone, in the meanwhile the controlled zone's display turns off.
- When this function is active, you can set the timer, the LED lights on near both displays of the zones.
- If in 10 uninterrupted minutes no cookware is detected on one of the two elements, the bridge function is automatically deactivated.




#### Deactivation

- The end of the Function can be done by repeating the simultaneous selection of both cooking elements (the same as activation).
- If the function is deactivated while in operation, than both cooking elements go to level **0** and can then be set again.



## Warming

The warming function is used to keep cooked food warm. Hence this function can also be used as melting or simmer function.

### Activation

- Press  of a cooking zone activates the “warming” ;
- If  is pressed a second time “warming” function ends

## Safety switch off

Maximum continuous operation of a particular hotplate is limited, and the duration is displayed in the above chart. When the hotplate is switched off by the safety mechanism, the indicator displays symbols , or  in case there is any remaining heat left.

Power setting	Minutes lapse prior safety switch off
Warming	120
1	522
2	402
3	318
4	258
5	210
6	168
7	138
8	114
9	90
P	10

Example:

Set the hotplate to power level 5 and leave it operate for some time. If you do not change the above setting, the safety mechanism will switch the hotplate off after 210 minutes.












## Protection from overheating

Induction hotplate is also fitted with safety device against overheating which protects electronic parts from damages. This device operates on several levels. When temperature of the hotplate excessively rises, it switches on two-stage fan. If this is not enough, extra powerful heating is deactivated, and finally the safety device either reduces the heating power of certain hotplates or turns them off completely. When the hotplate cools off, the full power of hotplate is again available.

## Timer

Use a timer facilitates cooking by setting the time of hotplate operation. For each zone it's possible to set an independent timer








### Activation

- The cooktop must be turned on and the zone where you want to set the timer must be working.
- Simultaneously press  and , the timer's display shows  and , of the first active cooking zone from the left, lights on
- Simultaneously press  and  as many times as necessary, to select the zone where you want to set the timer.  lights on only for active cooking zones.
- Within 10 seconds since pressing  and  set the timer value by pressing  or .
- The value of the timer can be displayed:
  - in minutes and seconds up to 9min59sec;
  - in hours and minutes up to 9h59min, in this case the word “min” is shown under the timer's display.


**Operation time can be set for each hotplate separately.**

### Changing pre-set cooking time

Cooking time can be changed anytime during the operation.

- Simultaneously press  and .
- Simultaneously press  and  as many times as necessary, to select the zone where you want to set the timer.  light on only for the active cooking zones.
- Within 10 seconds press  and  to modify the time.

### Checking remaining cooking time

- Last set timer is always displayed ( has a lighting stronger than the others);

- Simultaneously press  $\ominus$  and  $\oplus$ ;
- Simultaneously press  $\ominus$  and  $\oplus$  as many times as necessary, to select the zone of which you want to see the remaining time. The zone is identified by the lighting on  $\overline{\text{z}}$ ;
- The timer's display will display the remaining time of the selected cooking zone.

#### Deactivation

When pre-set time elapses, a beep signals the end, and the hotplate is switched off. Switch off the alarm by pressing the sensor  $\ominus$  or  $\oplus$  or it switches off automatically after 2 minutes.

#### If you want to deactivate the timer prior the end of pre-set time:

- Simultaneously press  $\ominus$  and  $\oplus$ ;
- Simultaneously press  $\ominus$  and  $\oplus$  as many times as necessary, to select the zone where you want to set the timer. The zone is identified by the lighting on of  $\overline{\text{z}}$ ;
- Press  $\ominus$  to the value  $0$ .
- $\overline{\text{z}}$  is turned off and the timer is deactivated .

## Alarm

Timer can be used as alarm also if it is already employed in timer control of one of the hotplates.

#### Timer setting

With the hob off:

- Press  $\text{I}$  to activate the cooking hob;
- Simultaneously press  $\ominus$  and  $\oplus$  to activate the alarm. The timer's display shows  $0.00$ . If some cooking zone is active,  $\overline{\text{z}}$  of the first active cooking zone from the left, lights on;
- Simultaneously press  $\ominus$  and  $\oplus$  as many times as necessary to select the alarm. The respective  $\overline{\text{z}}$  is located between  $\ominus$  or  $\oplus$ ;
- The timer value is set by pressing  $\ominus$  or  $\oplus$ ;
- It's possible setting the time in minutes and seconds or, in hours and minutes also for the alarm.

#### Switching the alarm off

When the pre-set time expires a beep is heard which you can either turn off by pressing  $\ominus$  or  $\oplus$ , or leave it to turn off automatically after 2 minutes.

If you want to switch the timer off prior expiry of pre-set time:

- Simultaneously press  $\ominus$  and  $\oplus$ ;
- Simultaneously press  $\ominus$  and  $\oplus$  as many times as necessary to select the alarm,  $\overline{\text{z}}$  light on;
- Press  $\ominus$  until the value  $0$ . The alarm is deactivated.

## Chef Cook function

This function gives the possibility to handle the pots like in a restaurant kitchen. The user can slide over the cooktop with the cookware, and on different positions the cookware gets different power levels.

#### Activation

- Press  $\text{II}$  and  $\oplus$  keys simultaneously.
- Function is active and the power level of each zone is indicated in the 7-segment display of that zone.



#### Deactivation

- Press again  $\text{II}$  and  $\oplus$  keys simultaneously.

The Chef Cook function comes with preset levels for each cooking zone but the user can modify them with the slider control of each zone. When the function is deactivated every power level returns to its pre-set value.

## **SAFETY FUNCTIONS AND ERROR DISPLAY**

- During the warranty period, only a service center authorized by the manufacturer may carry out any repairs.
- Before making any repairs, make sure the appliance is disconnected from the power mains either by removing the fuse or by disconnecting the power plug from the wall outlet.
- Unauthorized tampering with and repairs of the kitchen range (cooking hob) can result in electric shock or short circuit; hence, do not attempt to perform any repairs by yourselves. Leave such tasks to an expert or an authorized service unit.
- In case of minor faults or problems with the appliance operation, check the following instructions to see whether you can eliminate the causes by yourselves.
- Elimination of any errors or warranty claims that resulted from improper connection or use of the appliance is not covered by our warranty. In such cases, the costs of repair are borne by the user.

ERROR CODE	ERROR DESCRIPTION	REMEDY
	Permanent use of sensors; Control unit cuts off after 10 sec. Water or cooking utensils on the glass above the control unit..	Cleaning of the operational surface. If the problem persists, Contact authorized center for technical assistance, specifying the error code
L	NO error! Child.lock activated	Deactivate child-lock
	Inappropriated pan	Use appropriate pan. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance - specify the error code.
E8	Incorrect cooling fan operation	Air exhaust blocked, for example by paper. Or fan defective Contact authorized center for technical assistance, specifying the error code.
E3	Inappropriated pan	Use appropriate pan. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance
E2	Excessive overheating of hob	Do not heat empty pans. Use appropriate pots for induction. Let the hob cool down. If the problem persists, contact the authorized technical assistance center, specifying the error code.
Er21 Er22 Er20 Er36 Er31 Er47 Er40 EA EH U400 E4 E5 E6 E7 E9	Contact authorized center for technical assistance, specifying the error code.	

## CLEANING AND MAINTENANCE



Fig.1

Ceramic glass hob should be cleaned only when completely cooled down, preferably after each use, otherwise even the slightest stains remaining after cooking may burn into the hob surface with each following use.

For regular maintenance of ceramic-glass hob use special cleansing agents for glass ceramic.

Before each use, wipe the dust and other particles from the hob, they may scratch the surface (Fig. 1).

Use of steel wool, abrasive cleaning sponges, and abrasive detergents can scratch the surface of the hob. The surface may also be damaged by the use of aggressive sprays and inappropriate liquid chemicals (Fig.1 and 2).



Fig.2


 Pattern marks can be erased by the use of aggressive cleansing agents or rough and damaged cookware bottoms (Fig. 2). Minor stains are removed with moist soft cloth; after that the surface should be wiped dry (Fig. 3).



Fig.3

Water stains are removed with gentle vinegar solution, but you must not wipe the frame with it (certain models only), since it may lose its glow. Never use any aggressive sprays or limestone removers (Fig. 3).

Major stains are removed with special ceramic-glass cleansers.

Follow strictly the manufacturer's instructions.

Be careful to remove any remains of cleansing agent from the hob surface, otherwise they will be heated during the next use and can damage the hob (Fig. 3).



Fig.4

Stubborn and burnt stains are removed with special ceramic-glass scraper. Be careful, however, not to touch the hotplate surface with the scraper handle (Fig. 4). Handle the scraper with utmost care to avoid injuries!

Sugar and sugar containing food may permanently damage the ceramic-glass hob surface (Fig. 5), so the remains of sugar and sugar containing food must be scraped off from the hob surface immediately, when the hotplates are still hot (Fig. 4).

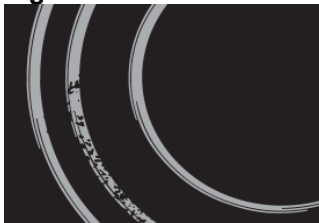



Fig.5

Discoloring of ceramic-glass hob has no effect whatsoever on its operation and stability. In most cases, it appears as the consequence of burnt in food remains, or as a result of dragging pots and pans (especially aluminium or copper bottom cookware) across the surface, and such discoloring is rather hard to remove.

 All described faults are mostly esthetical and do not affect directly the operation of the appliance. Remedy of such faults is not covered by warranty.



**Sehr geehrte(r) Kunde(-innen)**

Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt.  
Für die Verpackung unserer Produkte verwenden wir Materialien, die die Umwelt respektieren, wiederverwertbar und geeignet sind, deponiert oder zerstört zu werden.  
Wenn das Gerät nicht mehr in Gebrauch und unordentlich ist, empfiehlt es sich, es einem Unternehmen zur Rücknahme „ausgedienter“ Geräte zu übergeben, damit die Umwelt nicht belastet wird.

**Anweisungen zur Verwendung**

Die Bedienungsanleitung ist für den Verbraucher bestimmt. Sie beschreibt das Gerät und seine Verwendung.  
Im Inneren werden verschiedene Gerätetypen/-modelle beschrieben, so dass Sie möglicherweise Beschreibungen von Funktionen finden, die Ihr Gerät nicht hat.

Diese Anweisungen sind für die auf dem Gerät angegebenen Länder gültig. Wenn KEIN Land angegeben ist, befolgen Sie bitte die technischen Anweisungen zur Anpassung des Geräts gemäß den Vorschriften/Regelungen des Landes.

**Anweisungen zum Anschluss**

Der Anschluss darf nur von einer Fachkraft gemäss Kapitel „Anschluss an das Stromnetz“ und den geltenden Vorschriften vorgenommen werden.

**Typenschild**

Das Typenschild mit den grundlegenden technischen Daten befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

**Der Hersteller verpflichtet sich zur kontinuierlichen Verbesserung. Aus diesem Grund können der Text und die Abbildungen in diesem Handbuch ohne vorherige Ankündigung geändert werden.**

**Bewahren Sie diese Anweisungen auf und geben Sie sie zusammen mit dem Gerät an alle nachfolgenden Benutzer weiter.**

Wichtige Warnungen	40
Installation	41
Netzanschluss	43
Einstellung der Leistungsbegrenzung	45
Technische Eigenschaften	46
Betrieb	47
Sicherheitsfunktionen und Fehlermeldung	54
Reinigung und Wartung	55

## WICHTIGE WARNUNGEN

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs sehr heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden bzw. ständig beaufsichtigt werden.
- Achten Sie auf Kinder, lassen Sie sie nicht in der Nähe des Geräts und warnen Sie sie vor der Gefahr von Verbrennungen.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, vorausgesetzt, sie werden beaufsichtigt oder haben Anweisungen zur sicheren Benutzung des Geräts erhalten, um die damit verbundenen Risiken zu verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht von Erwachsenen durchgeführt werden.



- **Automatisches Kochen mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und kann Brände verursachen. Seien Sie äußerst vorsichtig bei der Zubereitung von Speisen, die die Verwendung von Schmalz oder Öl erfordern (z.B. Pommes Frites). Versuchen Sie nicht, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie dann die Flamme mit einer Abdeckung oder einer Löschdecke ab.**



- **Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen aufbewahren.**



- **Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.**
- Das Gerät darf nicht mit Dampf oder Hochdruckgeräten gereinigt werden.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel sollten nicht auf das Gerät gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit Hilfe eines externen Zeitgebers oder eines separaten Fernsteuerungssystems verwendet zu werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen des Raumes.
- Stellen Sie sicher, dass andere Geräte in unmittelbarer Nähe nicht mit dem heißen Gerät in Kontakt kommen.
- Bewahren Sie keine temperaturempfindlichen Gegenstände wie Reinigungsmittel, Sprays usw. unter dem Gerät auf.
- Unterbrechen Sie im Falle einer Störung sofort die Stromzufuhr und wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Das Gerät wird nach den geltenden Sicherheitsnormen hergestellt.
- Schließen Sie das Kochfeld nicht mit Verlängerungen oder Mehrfachsteckdosen an das Stromnetz an, da diese nicht die nötige Sicherheit gewährleisten (z.B. Überhitzungsgefahr).
- Schließen Sie das Gerät an eine permanente Verbindung an.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker in den Küchenschrank eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden.
- Stellen Sie keine leeren Töpfe und Pfannen auf die Kochstellen.
- Die Kochzonen dürfen ohne Töpfe und Pfannen nicht leer laufen.
- Verwenden Sie die Oberfläche des Geräts nicht als Arbeitsfläche. Scharfe Gegenstände könnten es zerkratzen.
- Die Zubereitung von Lebensmitteln in Plastik- oder Aluminiumbehältern auf heißen Kochzonen ist verboten. Legen Sie keine Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminiumpapier auf die Kochfläche.
- Die dauerhafte Verwendung von Kochgeschirr aus Gusseisen kann die Oberfläche und den Rahmen des Geräts verändern. Serviceeingriffe fallen nicht unter die Garantie.
- Wenn das Gerät auf einem Ofen mit Pyrolyse-System installiert ist, darf es während des Pyrolyseprozesses nicht verwendet werden, da es den Überhitzungsschutz des Kochfeldes auslösen kann.



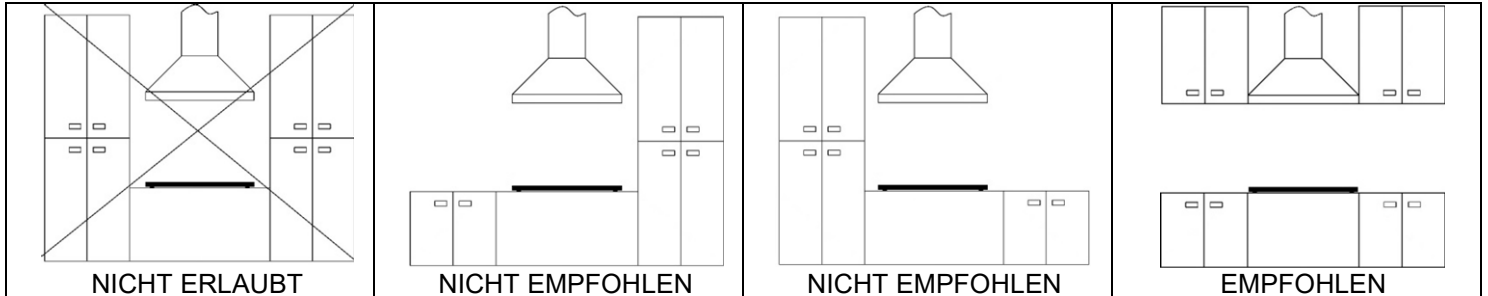
**Das Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Hausmüll betrachtet werden sollte, sondern zur entsprechenden Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden sollte.**

**Mit der ordnungsgemäßen Entsorgung dieses Produkts tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden, die sich aus einer unsachgemäßen Entsorgung des Produkts ergeben könnten. Für genauere Informationen zum Recyceln dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Gemeinde, Ihren örtlichen Abfallentsorgungsdienst oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.**

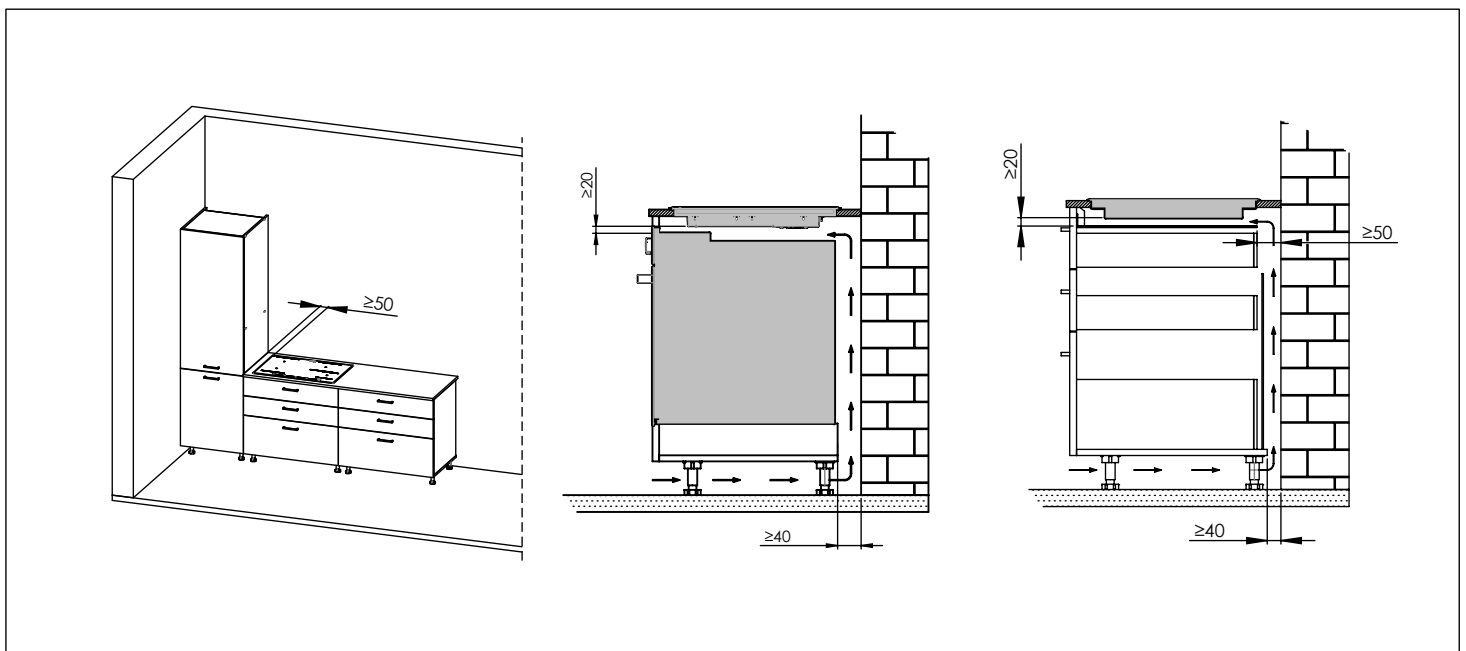
## INSTALLATION

### Wichtige Hinweise

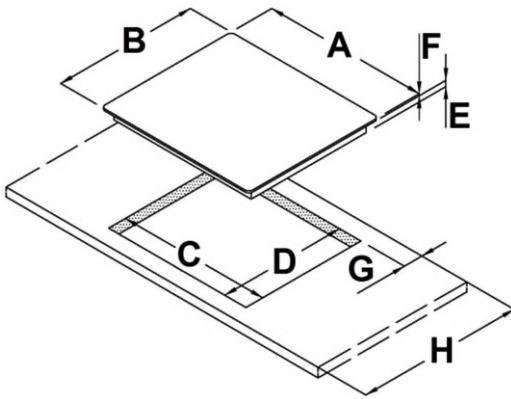
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden.
- Die Beschichtung des Schrankes muss mit hitzebeständigen Klebstoffen (100°C) behandelt werden, da es sonst aufgrund der geringeren Hitzebeständigkeit zu Form- und Farbveränderungen kommen kann.
- Idealerweise sollte die Einheit ohne Möbel oder Wände auf beiden Seiten installiert werden. Möbel oder Wände dürfen nur auf einer Seite der Vorrichtung platziert werden; auf der anderen Seite ist es jedoch absolut nicht möglich, Möbel oder Wände zum Schutz vor Feuer höher als die Vorrichtung zu platzieren.



- Alle Abmessungen und Abstände, die für den korrekten Betrieb der Einheit erforderlich sind, sind in den folgenden Abbildungen dargestellt.
  - Wenn der Küchenschrank über eine Schublade verfügt, muss eine horizontale Trennwand zwischen der Platte und der Schublade angebracht werden, letztere muss weg sein, min. 20 mm von der Unterseite des Geräts entfernt. Der Raum zwischen der Trennwand und dem Gerät muss leer sein und es dürfen keine Gegenstände darin zurückgelassen werden.
  - Die über dem Gerät hängenden Möbel und eine eventuelle Haube müssen in der richtigen Höhe positioniert werden, damit der Arbeitsablauf nicht gestört wird.
  - Wenn das Gerät unter einem Abzug installiert wird, muss der vom Abzughersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Fehlen genaue Angaben oder befinden sich leicht entflammbare Materialien (z.B. ein Regal) über dem Gerät, muss der Sicherheitsabstand mindestens 800 mm betragen.
  - Installieren Sie das Gerät erst nach der Montage des Wandschranks und der Dunstabzugshaube, um Beschädigungen zu vermeiden.
- 
- Das Gerät darf nicht auf Kühl- und Gefrierschränken, Geschirrspülern, Waschmaschinen und Wäschetrocknern installiert werden.
  - Ein Ofen kann nur dann im unteren Teil des Schrankes installiert werden, wenn er mit einem Querstromventilator ausgestattet ist

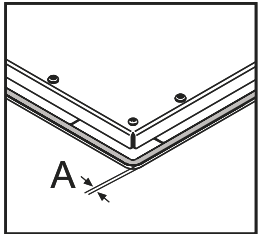


## ABMESSUNGEN DER VERTIEFTEN BOHRUNG



	7380646	7381646	7386646	7382646	7385646	7384646
A	290	580	810	770	900	860
B	510	510	520	510	400	510
C	270	560	750	750	870	840
D	480	480	480	480	370	480
E	55 mm	55 mm	55 mm	55 mm	55 mm	55 mm
F	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm
G	≥ 50 mm	≥ 50 mm	≥ 50 mm	≥ 50 mm	≥ 50 mm	≥ 50 mm
H	≥ 600 mm	≥ 600 mm	≥ 600 mm	≥ 600 mm	≥ 600 mm	≥ 600 mm

### Anbringung der Dichtung aus Polyurethanschaum (Geräte aus Glas)



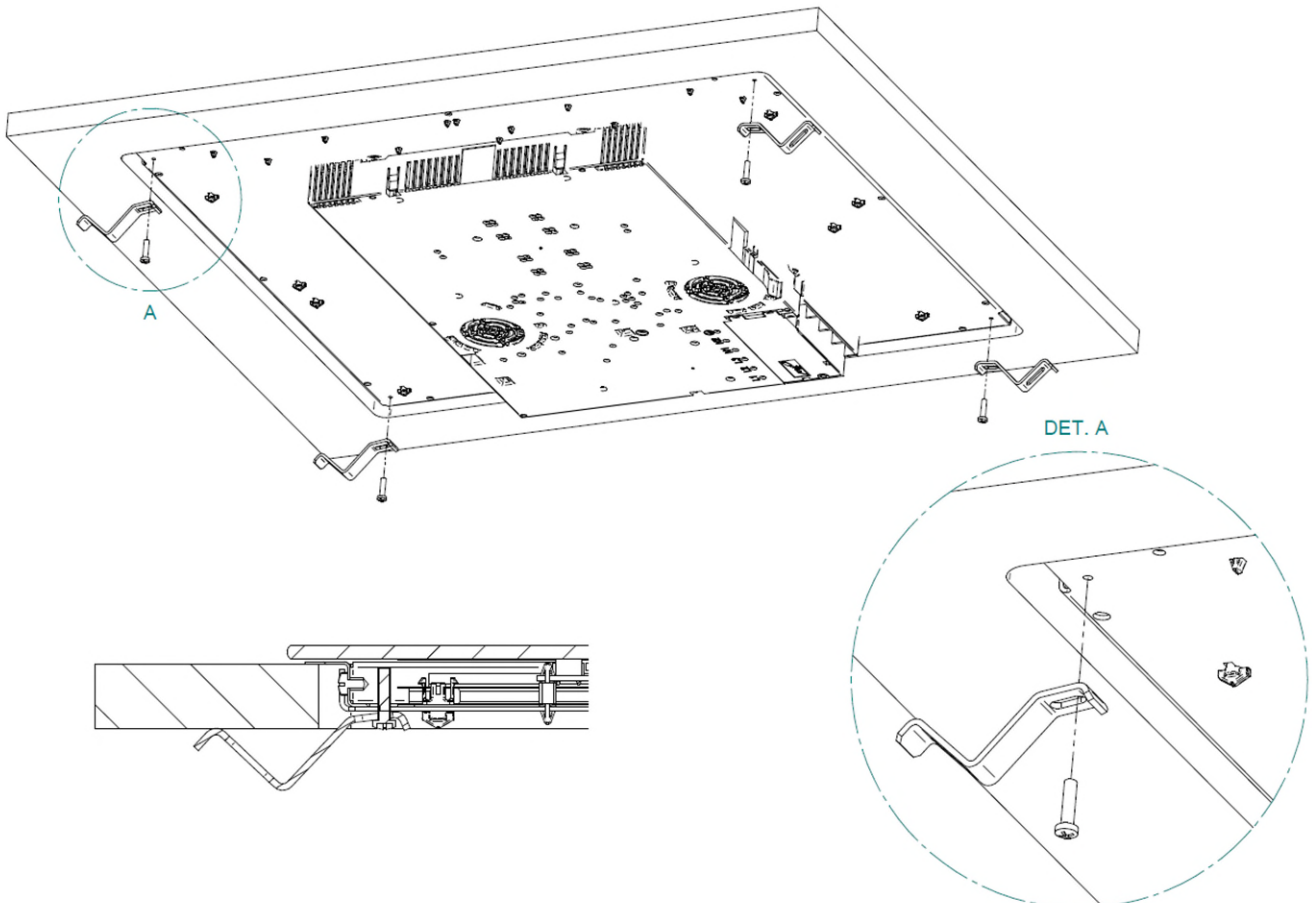
Bevor Sie das Gerät in die Arbeitsplatte einbauen, kleben Sie die mitgelieferte Polyurethanschaumdichtung auf die Unterseite des Glases.

**Eine Installation ohne Dichtung ist verboten!**

**Die Dichtung muss wie folgt positioniert werden:**

- Entfernen Sie die Schutzfolie;
- Kleben Sie die Dichtung bei **A=1 mm** von der Glaskante an allen 4 Seiten, ohne sie in den Ecken zu überlappen.
- Vermeiden Sie beim Positionieren jeglichen Kontakt zwischen dem Glas und scharfen Gegenständen.

**Das Gerät wird mit den in der Zubehörtasche mitgelieferten Halterungen an der Arbeitsplatte befestigt.** Nach dem Anbringen der Dichtung und der Positionierung des Oberteils in der Aussparung positionieren Sie die Halterungen und befestigen sie mit den mitgelieferten Schrauben. Verwenden Sie die Bohrungen in den vier Ecken des Kochfelds.



## NETZANSCHLUSS

- Der elektrische Anschluss darf **NUR** von einem Fachtechniker vorgenommen werden.
- Der Schutz der elektrischen Verbindung muss den geltenden Vorschriften entsprechen.
- Die Anschlussklemmen sind erreichbar, wenn Sie die Leiterabdeckung öffnen.
- Prüfen Sie vor dem Anschluss, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Das Typenschild mit allen technischen Daten befindet sich im unteren Teil des Kochfelds.
- Um eine feste Verbindung zum Netzwerk herzustellen, muss eine omnipolare Unterbrechungs Vorrichtung zwischen dem Gerät und dem Netzwerk platziert werden. Dieses Gerät muss einen Kontaktabstand (oder Öffnung) von mindestens 3 mm gewährleisten.
- Nach der Installation müssen isolierte und elektrisch leitende Teile gegen Berührung geschützt werden.
- Trennen Sie das Gerät vor jedem Eingriff von der Stromversorgung. Der elektrische Anschluss des Gerätes muss entsprechend der Netzspannung nach dem Schema erfolgen.
- Schließen Sie das Schutzkabel an die mit dem Erdkabelsymbol gekennzeichnete Klemme an.
- Das Anschlusskabel muss durch die Kabelverschraubung geführt werden, die es vor versehentlichem Reißen schützt.
- Schalten Sie das Gerät nach der Verbindung für etwa 3 Minuten ein, um den Vorgang zu überprüfen.
- Wenn Teile des Gerätes falsch oder nicht normgerecht angeschlossen sind, können sie beschädigt werden und in diesem Fall entfällt die Garantie!
- Das Anschlusskabel darf die Rückwand des Geräts NICHT berühren, da es während des Betriebs sehr heiß wird.
- Das Gerät wird im Allgemeinen auf die maximal verfügbare Leistung konfiguriert, die in der Tabelle der technischen Daten angegeben ist. Sie können eine Betriebsart mit Leistungsbegrenzung einstellen. Dies kann zum Zeitpunkt der Installation oder später von einem spezialisierten Techniker durchgeführt werden. Siehe Kapitel Einstellung der Leistungsbegrenzung.



### Anschlussplan

Verwenden Sie Kabel vom Typ H05V2V2-F



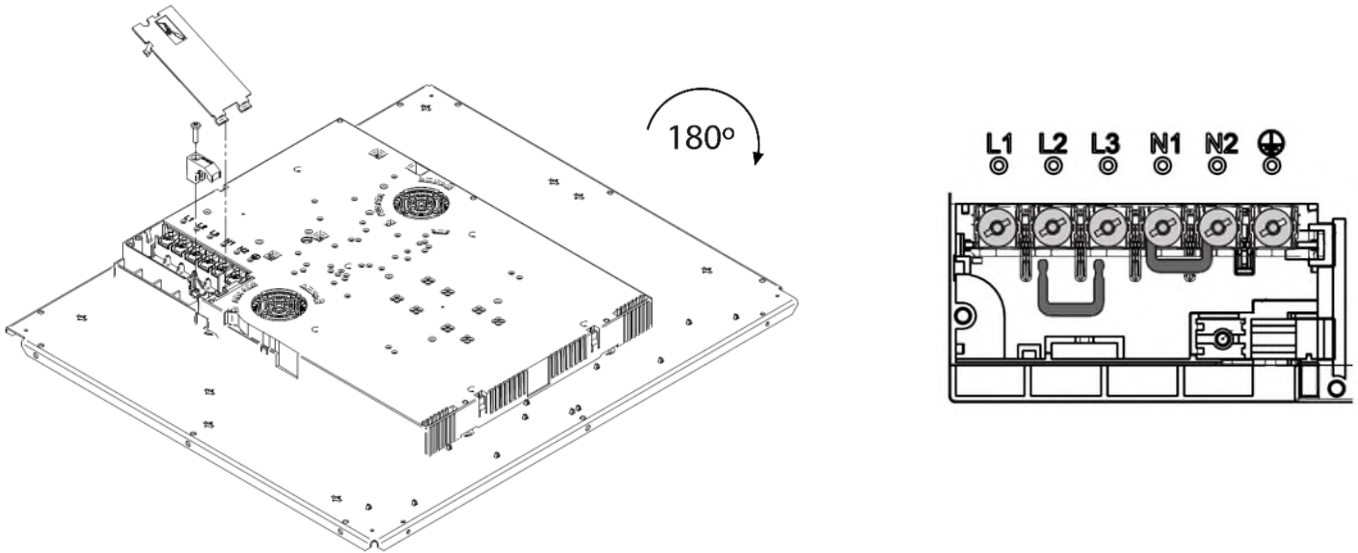
LINIE	L1 – L2 – L3	BRAUN - SCHWARZ - GRAU
ERDE		GELB/GRÜN
NEUTRAL	N1 + N2	BLAU

Modell	Betriebsspannung	Anzahl der Phasen	Querschnitt des Leiters	Anschlussplan
7380646	220-240 V ~ 50/60 Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	
7385646 7381646 7382646	220-240 V ~ 50/60 Hz	1 Phase + N	3 x 4 mm <sup>2</sup>	
	380-415 V ~ 50/60 Hz	2 Phasen + N	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	
7386646 7384646	220-240 V ~ 50/60 Hz	1 Phase + N	5 x 2,5 mm <sup>2</sup>	
	380-415 V ~ 50/60 Hz	3 Phasen + N	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	

## ACHTUNG! DIE ERDUNG IST OBLIGATORISCH.

Die elektrische Sicherheit dieses Geräts kann nur gewährleistet werden, wenn ein wirksames Erdungssystem in Übereinstimmung mit den örtlichen und nationalen Sicherheitsvorschriften vorhanden ist.

Sie können auf die Klemmleiste an der Unterseite des Geräts zugreifen. Öffnen Sie den Anschlussblock mit einem Schlitzschraubendreher. Stellen Sie den elektrischen Anschluss wie in der Tabelle oben dargestellt her, je nach gekauftem Modell und Art des elektrischen Anschlusses.



## Grundlegende Anpassung der Sensoren an die Umgebung

Nach jedem Anschluss an das Stromnetz wird automatisch die Grundanpassung durchgeführt, um die optimale Funktion der Sensoren zu gewährleisten. Alle Anzeigen werden für einige Sekunden eingeschaltet. Bei der Anpassung der Sensoren dürfen keine Gegenstände vorhanden sein. Wenn nicht, stoppt die Anpassung, bis Sie die Gegenstände entfernen. Während dieser Zeit dürfen Sie das Kochfeld nicht benutzen.

## EINSTELLUNG DER LEISTUNGSBEGRENZUNG






Das Gerät wird im Allgemeinen auf die maximal verfügbare Leistung konfiguriert, die in der Tabelle der technischen Daten angegeben ist.


Es ist jedoch möglich, eine Betriebsart mit Leistungsbegrenzung einzustellen. Auf diese Weise wird die maximale Leistung, die vom Kochfeld geliefert werden kann, auf einen festen Wert begrenzt.



**Die Einstellung der Leistungsbegrenzung darf NUR von einem Fachtechniker durchgeführt werden.**

Um die Leistungsbegrenzung einzustellen, führen Sie die folgenden Schritte aus.

7. Schließen Sie das Kochfeld an die Stromversorgung an.
8. Rufen Sie innerhalb von zwei Minuten das Servicemenü auf, indem Sie gleichzeitig die Tasten  und  drücken, bis Sie einen Piepton hören.
9. Drücken Sie die beiden beleuchteten Schieberegler, bis Sie einen zweiten Piepton hören. Die Anzeige „Zeitschaltuhr“ zeigt [CF6].
10. Drücken Sie die Taste . Die Anzeige „Zeitschaltuhr“ zeigt [PHA].
11. Verwenden Sie den Schieberegler (linkes Ende → - , rechtes Ende → +), um die gewünschte Leistungsstufe auszuwählen. Die gewählte Ebene wird auf dem Display einer Kochzone angezeigt.  
Die Entsprechung zwischen Leistungsniveaus und Grenzwerten ist in der nachstehenden Tabelle dargestellt.
12. Um Ihre Auswahl zu bestätigen und das Servicemenü zu verlassen, drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und .


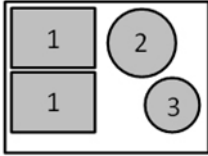
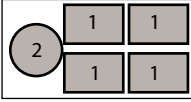
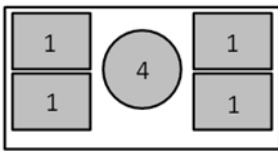
Um das Servicemenü ohne Änderungen zu verlassen, drücken Sie .

**ACHTUNG! Stellen Sie sicher, dass die gewählte Leistung mit der Dimensionierung der im Haussystem installierten Sicherungen übereinstimmt.**

Tabelle der Leistungsstufen

Modell	7380646	7381646 7385646 7382646	7386646 7384646
0 (Default)	3700 W	7400 W	10400 W
1	1000 W	1000 W	1000 W
2	1500 W	1500 W	1500 W
3	2800 W	2800 W	2800 W
4	3500 W	3500 W	3500 W
5	-	3700 W	3700 W
6	-	4500 W	4500 W
7	-	6000 W	6000 W
8	-	-	7400 W

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Modell	7380646	7381646 7382646	7386646	7384646
Konfiguration				
Versorgungsspannung	220-240 V ~ 1N	220-240 V ~ 1N 380-415 V ~ 2N	220-240 V ~ 1N 380-415 V ~ 3N	220-240 V ~ 1N 380-415 V ~ 3N
Stromfrequenz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Kochzonen	1) 210 x 190 mm - 2,1 kW (P = 3,0 kW)	1) 210 x 190 mm - 2,1 kW (P = 3,0 kW) 2) Ø 200 mm - 2,3 kW (P = 3,0 kW) 3) Ø 145 mm - 1,4 kW (P = 1,85 kW)	1) 210x190 mm - 2,1 kW (P=3,0 kW) 2) Ø 200 mm -2,3 kW (P=3,0 kW)	1) 210 x 190 mm - 2,1 kW (P = 3,0 kW) 4) Ø 250 mm - 2,3 kW (P = 3,0 kW)
Maximale Gesamtleistung	3,7 kW	7,4 kW	10,4 kW	10,4 kW

## Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014

Modell	7380646	7381646 7382646			7386646		7384646	
Art des Topfbodens	Induktions-Kochfeld	Induktions-Kochfeld			Induktions-Kochfeld		Induktions-Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen	2	4			5		5	
Heiztechnologie	Induktionskochfelder	Induktionskochfelder			Induktionskochfelder		Induktionskochfelder	
Größe der nutzbaren Fläche für jede Kochzone [cm]	2x 210X190	2x 210X190	Ø 200	Ø 145	4x210x190	1xØ200	2x 210X190	Ø 250
EC electric cooking Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg [Wh/kg]	187	187	185,2	184	187	185,2	187	186
EC electric hob E nergieverbrauch des Kochfeldes, berechnet pro kg [Wh/kg]	187	185,8			186,8		186,8	

## BETRIEB

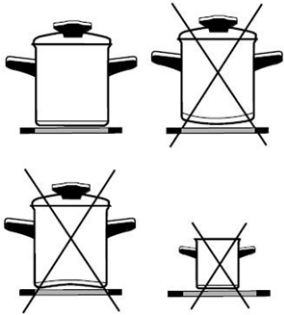
### Funktionsprinzip

Das Kochfeld ist mit hochfunktionalen Induktionskochfeldern ausgestattet. Die Wärme wird ohne unnötige Verluste direkt im Boden des Topfes erzeugt, wo sie am meisten benötigt wird. Dadurch ist der Energieverbrauch im Vergleich zu Standard-Kochfeldern wesentlich geringer.

Die Glaskeramikoberfläche erhitzt sich nicht direkt, sondern nur mit der Wärme, die aus dem erhitzten Topf zurückkommt. Diese Wärme wird (nach dem Ausschalten) angezeigt mit **H**.

Die Erwärmung in der Kochzone erfolgt durch die Induktionsspule, die unter der Glaskeramikoberfläche angebracht ist. Die Spule stabilisiert das Magnetfeld; auf dem Boden der Töpfe (die magnetisiert werden können) bilden sich Stromwirbel, die sie erwärmen.

### Geeignete Töpfe



- Die Töpfe müssen sich während des Kochens in der Mitte der Kochzone befinden.
- Töpfe, die Induktion versichern, sind aus Stahl, emailliertem Stahl oder Stahlguss. Stahl-töpfe mit Kupfer- oder Aluminiumboden oder Glaswaren sind nicht geeignet.
- Wenn Sie den Schnellkochtopf verwenden, müssen Sie ihn überprüfen, bis er den richtigen Druck erreicht hat. Zuerst läuft die Kochzone mit voller Leistung, dann, nach den Anweisungen des Herdherstellers, senken Sie die Kochleistung mit dem entsprechenden Sensor.
- **Achten Sie beim Kauf von Töpfen auf den Hinweis „macht Induktion möglich“.**

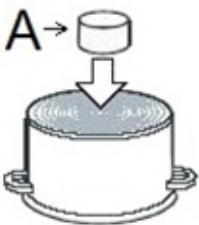
KOCHBEREICH	Ø MIN. TOPFBODEN
210x190 mm (EINZELN)	Ø 110 mm
210x190 mm (BRIDGE)	Ø 230 mm
Ø 145	Ø 90 mm
Ø 200	Ø 110 mm
Ø 250	Ø 130 mm

#### Anmerkungen:

Wenn die Funktion Bridge aktiviert ist, kann die von Ihnen erstellte Zone auf zwei Arten verwendet werden:

- Mit zwei Töpfen.
- Mit einem Topf.

Wenn Sie größere Töpfe als die maximal empfohlene Größe verwenden, verlängert sich die Erwärmungszeit, da sich die Erwärmung durch Wärmeleitung von der Mitte zum Rand des Topfes ausbreitet, in diesem Fall ist auch die Temperatur sehr ungleichmäßig.



#### Experiment mit Magnet

Mit einem Magneten **A** können Sie prüfen, ob der Boden des Topfes magnetisierbar ist. Verwenden Sie die Töpfe, bei denen der Magnet auf dem Boden bleibt.

#### Topferkennung

Einer der Vorteile von Induktionskochfeldern ist die Topferkennung.

Wenn sich keine Töpfe und Pfannen auf den Kochzonen befinden, zeigen die Displays bei

eingeschaltetem Kochfeld **U**. Wenn Sie den Topf innerhalb von 10 Sekunden auf das Kochfeld stellen, erkennt die Zone dies und leuchtet bis zur eingestellten Stufe auf.

Wenn Sie den Topf aus dem Kochfeld entfernen, wird die Stromzufuhr unterbrochen. Wenn Sie Töpfe mit dem kleinsten Durchmesser auf das Kochfeld stellen, spürt die Zone dies und verbraucht nur die zum Heizen benötigte Energie.

#### Das Kochfeld wird beschädigt:

- wenn leere Töpfe erhitzt werden.
- wenn Sie ungeeignete Töpfe verwenden (z.B. mit nicht flachem Boden).
- wenn Sie Tontöpfe verwenden, die Kratzer auf der Glaskeramikoberfläche hinterlassen.
- wenn der Topf nicht vollkommen trocken ist.



Bei Verwendung von Kochgeschirr minderer Qualität oder eines nicht-magnetischen Kochgeschirradapters erlischt die Produktgarantie. In diesem Fall kann der Hersteller nicht für Schäden, die am Gerät und/oder an Gegenständen in seiner Umgebung verursacht wurden, haftbar gemacht werden.

## Garstufen

Die Leistung der Kochfelder kann in zehn verschiedenen Stufen gewählt werden.


Stufe	Zweck
0	Abschaltung, Nutzung von Abwärme
1.2	Lagerung heißer Lebensmittel, Garen kleiner Mengen von Lebensmitteln
3	Langsames Garen (Weiterkochen nach starker Erhitzung)
4.5	Langsames Garen großer Mengen
6	Garen zum Braten, Bräunen der Speisen
7.8	Garen bis zum Braten
9	Beginn des Garvorgangs, Braten
A	Automatische Schnellaufheizung
P	Besonders kraftvolles Kochen für extrem große Lebensmittelmengen

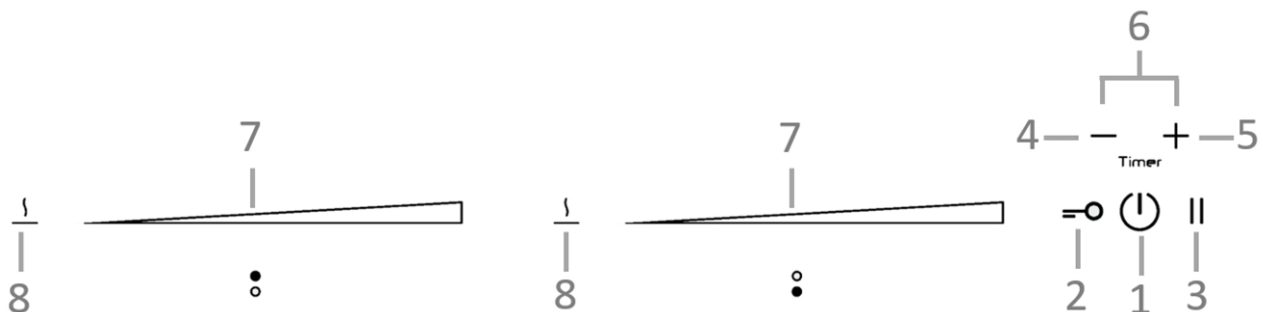
Beispiele für individuelle Einstellungen sind in der Tabelle beschrieben.

## Praktische Tipps zum Energiesparen

- Seien Sie beim Kauf von Töpfen und Pfannen vorsichtig, denn der angegebene Durchmesser entspricht dem oberen Durchmesser oder dem Deckel, der immer größer als der Boden des Topfes ist.
- Schnellkochtöpfe sind besonders geeignet, um Geld zu sparen, da sie dank des hohen Innendrucks in kürzerer Zeit fertig kochen können.
- Achten Sie darauf, dass sich immer genügend Flüssigkeit im Schnellkochtopf befindet, da es sonst zu einer Überhitzung kommen und sowohl der Kocher als auch das Kochfeld beschädigt werden könnten.
- Decken Sie die Töpfe immer mit geeigneten Deckeln ab.
- Verwenden Sie für die Menge an Essen, die Sie kochen, geeignete Töpfe und Pfannen


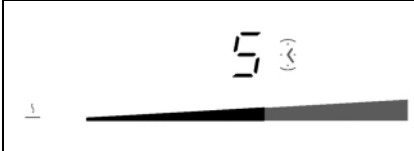
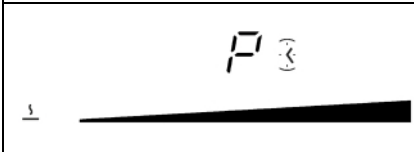
## Ansteuerung

- Wenn das Glaskeramik-Kochfeld eingeschaltet ist, leuchten alle Anzeigen auf. Das Kochfeld ist einsatzbereit.
- Das Kochfeld ist mit elektronischen Sensoren ausgestattet, die aufleuchten, wenn Sie die angezeigten Flächen mindestens 1 Sekunde lang berühren.
- Jedes Einschalten der Sensoren wird durch ein akustisches Signal bestätigt.
- Legen Sie keine Objekte auf die Sensorfläche (Fehler-Kommunikation\_ ).
- Stellen Sie sicher, dass die Sensoroberfläche immer sauber ist.





1. Ein-/Ausschalten des Kochfelds
2. Sperre
3. Pause
4. (-) Zeitschaltuhr
5. (+) Zeitschaltuhr
6. Zeitschaltuhr
7. Schieberegler
8. Erhitzen

## Betriebsweise des Schiebereglers

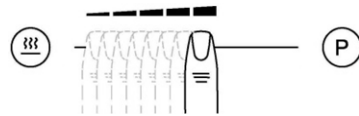
	0
	Zwischenwert
	Maximaler Wert

## Einschaltung des Kochfeldes

- Berühren Sie  für mindestens 1 Sekunde.
- Die Steuerung ist aktiv und alle Anzeigen zeigen .
- **Die nächste Einstellung muss in 10 Sekunden vorgenommen werden, sonst wird der Befehl abgeschaltet.**

## Einschalten der Kochzonen


Wenn Sie die Steuerung eingeschaltet haben, wählen Sie innerhalb der nächsten 10 Sekunden die gewünschte Kochzone aus, indem Sie den entsprechenden Cursor drücken und scrollen, um die Kochstufe von 1-9 einzustellen.





- **Wenn der Cursor zum ersten Mal gedrückt wird, wird der Wert entsprechend dem Kontaktpunkt eingestellt. Die Kontrolllampen über dem Cursor leuchten proportional zum eingestellten Wert auf.**
- **Wenn Sie mit dem Finger über den Schieberegler gleiten, können Sie den Wert der Kochstufe ändern: nach rechts erhöht sich der Wert, nach links verringert er sich.**
- **Wenn der Finger vom Cursor entfernt wird, beginnt sich die Kochzone entsprechend der eingestellten Leistung aufzuheizen.**

Durch Drücken eines präzisen Cursor-Punktes für mindestens 3 Sekunden wird das automatische Kochsystem aktiviert (siehe Kapitel „Automatische Schnellaufheizung“).

## Ausschalten der Kochzonen

- Die gewählte Kochzone muss aktiviert sein.
- Drücken Sie den Anfang des Cursors, das Display zeigt . Ein kurzer Piepton bestätigt die Abschaltung.


## Ausschalten des Kochfelds





- Das Kochfeld kann jederzeit ausgeschaltet werden, indem Sie  drücken.
- Das akustische Signal wird aktiviert, und alle Anzeigen/Leuchten werden ausgeschaltet, mit Ausnahme der noch heißen Kochstellen, auf denen die Restwärme  angezeigt wird.

## Sperre


Durch Aktivieren dieser Funktion können Sie verhindern, dass Kinder die Kochstellen benutzen.

### Aktivierung

- Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.
- Ca. 1 Sekunde lang  drücken, es leuchtet die entsprechende LED auf, die Sperre ist aktiv.


- Die Sperre schützt alle Sensoren vor unbeabsichtigter Betätigung, außer  und .
- Wenn das Kochfeld bei aktivierter Sperrfunktion ausgeschaltet wird, bleibt er im Speicher, bis das Kochfeld wieder eingeschaltet wird.
- Wenn die programmierten Zeitschaltuhren abgelaufen sind, können die Alarmer durch Drücken  oder  ohne Entriegelung der Steuerung ausgeschaltet werden.




### Deaktivierung

- Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.
- Presse  für etwa 1 Sekunde wird die Deaktivierung durch einen kurzen Piepton bestätigt.

## Kinderschutz



Diese Funktion kann nur aktiviert/deaktiviert werden, nachdem das Kochfeld mit der Taste

 eingeschaltet wurde und alle Kochzonen auf Null sind.  
**Aktivierung**

- Gleichzeitig  und  drei Sekunden lang drücken.
- Die Funktion ist aktiv und alle Anzeigen zeigen 
- Die Steuerung schaltet nach 10 Sekunden automatisch ab.

**Die Kindersicherung deaktiviert alle Schaltflächen außer . Einmal aktiviert, bleibt die Steuerung gesperrt, auch wenn sie aus- und wieder eingeschaltet wird.**



**Deaktivierung**

- Innerhalb von 10 Sekunden gleichzeitig  und  drei Sekunden lang drücken.
- Die Funktion ist deaktiviert.

## Pause

**Die Funktion ist nur möglich, wenn mindestens eine Kochzone in Betrieb ist. Im Pausenmodus wird der Kochvorgang unterbrochen und das Kochfeld liefert keine Leistung.**

**Aktivierung**

- Mindestens 1 Sekunde lang  drücken; die entsprechende LED auf und alle Anzeigen zeigen das Symbol .


**Während des Betriebs**

- Bereits programmierte Zeitschaltuhren sind gesperrt und laufen weiter, wenn die Funktion endet.
- Die Kochzonen sind ausgeschaltet.
- Die automatische Heizung und die Boosterfunktion sind ausgeschaltet.
- Die Restwärmeberechnung und die Betriebszeitbegrenzung laufen weiter.
- Die anderen LED-Funktionen leuchten je nach Status weiter.



**Die Funktion kann maximal 10 Minuten dauern.**

**Das Kochfeld kann jederzeit ein- oder ausgeschaltet werden, indem man  betätigt; in diesem Fall wird dann ein eventuell aktiver Pausenmodus beendet.**




**Deaktivierung**

- Durch Druck von  leuchten die LEDs über dem Cursor einer der Kochzonen auf.
- Drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden auf den beleuchteten Zonencursor und scrollen Sie von links nach rechts.
- Die LED über der Pause-Taste erlischt und der Zustand vor dem Pause-Modus wird wiederhergestellt.

## Rückruf

Mit dieser Funktion können die Einstellungen schnell gespeichert werden, wenn die Steuerung versehentlich durch einen versehentlichen Druck von  ausgeschaltet wird. Nach dem Ausschalten hat der Bediener 6 Sekunden Zeit, um die Steuerung wieder einzuschalten und weitere 6 Sekunden, um  zu drücken. Alle vorherigen Einstellungen werden wiederhergestellt. Diese Funktion kann nur verwendet werden, wenn mindestens eine Kochzone (Kochstufe > 0) aktiv ist, unabhängig davon, ob die Funktion „Sperrung“ aktiv ist oder nicht.

## Restwärme-Anzeige

Das Kochfeld ist mit der Restwärmeanzeige  ausgestattet. Die Kochzone erwärmt sich nicht direkt, sondern durch die vom Topf übertragene Rücklaufwärme. Nach dem Ausschalten der Zone zeigt das Display das beleuchtete Symbol  und solange es aktiv ist, können Sie das Kochfeld zum Erhitzen oder Auftauen von Lebensmitteln verwenden. Wenn das Symbol  verschwindet, ist die Kochzone immer heiß.



Gefahr von Verbrennungen!

## Schnelles Garen

Sie können diese Funktion für schnelles Garen verwenden; mit Hilfe zusätzlicher Leistung können Sie auch große Mengen an Speisen schnell erhitzen. Nach der Aktivierung ist die Zusatzleistung 5 Minuten lang aktiv, danach schaltet sie automatisch auf Kochstufe 9 um. Wenn das Schnellgaren aktiv ist, ist die Leistung einer der Kochzonen begrenzt, das

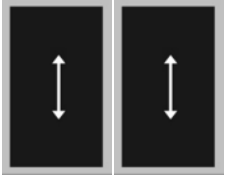
Display zeigt abwechselnd für einige Sekunden die Kochstufe und die begrenzte Leistung aufgrund des Schnellgarens auf der anderen Kochzone an.

#### Aktivierung

- Wählen Sie eine Kochzone aus und schieben Sie Ihren Finger von links nach rechts über den Schieberegler, bis die maximale Leistung  $P$  der gewünschten Kochzone aktiviert ist;
- Die Zusatzleistung ist aktiv;
- Auf dem Display erscheint das Symbol  $P$ .

#### Deaktivierung

- Drücken Sie den Schieberegler der gewünschten Kochzone und scrollen Sie nach unten, bis die gewünschte Kochstufe erreicht ist  $0$ .



### ENERGIEVERWALTUNGSSYSTEM

Das Power-Management-System verteilt die verfügbare Leistung zwischen den paarweise angeordneten Kochzonen (wie die Abbildung(en) auf der Seite), wobei die maximale Leistung an eine Kochzone geliefert wird und die verfügbare Leistung der anderen Kochzone automatisch reduziert wird. Die Anzeige der zweiten Kochzone wechselt für einige Sekunden zwischen der gewählten Kochleistung und der begrenzten Leistung.



**Unter bestimmten Umständen kann die besonders leistungsstarke Kochfunktion zum Schutz der elektronischen Komponenten im Inneren des Kochfeldes automatisch abgeschaltet werden.**

Diese Funktion heizt die Zone auf die maximale Temperatur vor, um sie schnell auf die erforderliche Temperatur zu bringen. Nach einer bestimmten Zeit (in der Tabelle unten angegeben) kehrt die Kochstufe auf die zuvor eingestellte Stufe zurück.

Sie kann auf jeder Kochzone für alle Kochstufen aktiviert werden, mit Ausnahme von Stufe 9, bei der die Leistung auf einem konstanten Maximum liegt.

#### Aktivierung

- Drücken Sie mindestens 3 Sekunden lang auf einen beliebigen Punkt des Cursors der ausgewählten Kochzone;
- In der jeweiligen Anzeige wird  $A$  abwechselnd die gewählte Kochstufe angezeigt, d.h. die Kochstufe, auf der die Zone am Ende der Schnellaufheizung arbeiten soll;
- Wenn die in der Tabelle angegebene Zeit abgelaufen ist, wird die Funktion ausgeschaltet und  $A$  erlischt. Die Kochautomatik kann jederzeit durch Änderung der Kochleistung abgeschaltet werden.

Stufe	1	2	3	4	5	6	7	8
Heizdauer Automatisch: (Sekunden)	40	72	120	176	256	432	120	192

### Automatische Schnellaufheizung

### Bridge

Mit dieser Funktion ist es möglich, zwei Zonen mit **gleichem Durchmesser** und **gleicher Leistung** zu verwalten. Die Funktion „Bridge“ ist für Kochzonen verfügbar, die die Symbole  $\cup \cap$  zeigen.

Die beiden Zonen werden gleichzeitig aktiviert und gesteuert, indem man nur an einer von ihnen arbeitet.

#### Aktivierung

- Unabhängig davon, ob die beiden Kochzonen auf einer anderen Ebene oder auf Ebene 0 arbeiten, drücken Sie gleichzeitig auf einen der entsprechenden Schieberegler.
- Jetzt arbeiten die beiden Zonen zusammen, die LEDs auf der rechten Seite der jeweiligen Anzeigen leuchten auf. Die Anzeige der Regelzone zeigt den Füllstand an, während die Anzeige der Regelzone ausgeschaltet wird;
- Wenn die Funktion aktiv ist, können Sie die Zeitschaltuhr einstellen, die LED leuchtet dann in der Nähe beider Anzeigen.
- Wenn innerhalb von 10 Minuten kein Topf auf der letzten Kochzone erkannt wird, wird die Bridge-Funktion automatisch deaktiviert.

#### Deaktivierung

- Drücken Sie gleichzeitig auf einen der entsprechenden Cursor der betreffenden Zonen (gleiches Verfahren wie bei der Aktivierung).
- Die Funktion wird deaktiviert, die Anzeigen der beiden Kochzonen zeigen  $0$  und können wieder eingestellt werden.

### Erhitzen

Die Heizfunktion dient dazu, zuvor gekochte Speisen warm zu halten und kann auch als Auftau- oder Gareinrichtung verwendet werden.



#### Aktivierung

- Durch Druck von  $\frac{1}{2}$  in der gewünschten Kochzone, wird der Modus „Heizen  $\frac{3}{4}$ “

aktiviert;

- Wenn  erneut gedrückt wird, wird die Funktion deaktiviert.

## Sicherheitsabschaltung

Der ununterbrochene Betrieb bei maximaler Leistung jeder Kochzone ist zeitlich begrenzt (siehe Tabelle). Wenn Sie die Kochzone aufgrund des Sicherheitsmechanismus ausschalten, leuchtet auf dem Display das Symbol  oder , falls Restwärme vorhanden ist.

Stufe	Minuten vor der Sicherheitsabschaltung
Erhitzen	120
1	522
2	402
3	318
4	258
5	210
6	168
7	138
8	114
9	90
P	10

Beispiel Stellen Sie die Kochzone auf Kochstufe 5 ein und lassen Sie sie eine Zeit lang laufen. Wenn Sie die Kochstufe nicht ändern, schaltet der Sicherheitsmechanismus das Kochen nach 210 Minuten Betriebsdauer ab.












## Überhitzungs-Sicherheitssystem

Das Induktionskochfeld ist mit einem Sicherheitssystem gegen Überhitzung ausgestattet, das den elektronischen Teil vor Beschädigung schützt. Dieses Sicherheitssystem funktioniert auf mehreren Ebenen. Wenn die Temperatur der Kochzone sehr hohe Werte erreicht, wird zuerst der zweistufige Ventilator aktiviert. Sollte dies nicht ausreichen, deaktivieren Sie die „Funktion für schnelles Garen; dadurch wird entweder das Kochniveau bestimmter Zonen gesenkt oder das Sicherheitssystem springt ein und schaltet es ganz aus. Wenn die Oberfläche abkühlt, steht Ihnen immer noch die gesamte Leistung der Kochzonen zur Verfügung.

## Zeitschaltuhr








Diese Funktion erleichtert das Kochen, indem sie es ermöglicht, eine Zeitschaltuhr für die Kochzonen einzustellen. Für jede Zone kann eine unabhängige Zeitschaltuhr eingestellt werden.

### Aktivierung


- Das Kochfeld muss eingeschaltet sein und die Zone, auf die Sie die Zeitschaltuhr einstellen möchten, muss in Betrieb sein.
- Wenn Sie gleichzeitig  und  drücken, leuchtet , und in der Zeitschaltuhr-Anzeige leuchtet die erste aktive Kochzone  von links auf.
- Drücken Sie gleichzeitig  und  so oft wie nötig, um die Zone auszuwählen, auf die Sie die Zeitschaltuhr einstellen möchten.  leuchten nur für aktive Kochzonen.
- Innerhalb von 10 Sekunden nach dem Drücken von  und  können Sie die Zeitschaltuhrwert durch Drücken von  oder  einstellen.
- Der Zeitschaltuhrwert kann angezeigt werden:
  - in Minuten und Sekunden, bis zu 9min59sek;
  - in Stunden und Minuten, bis zu 1h59min. In diesem Fall leuchtet „min“ unterhalb der Zeitschaltuhr-Anzeige auf.

**Die Garzeit kann für jede Garzone unabhängig eingestellt werden.**

### Ändern der Garzeit

- Die Garzeit kann jederzeit während des Betriebs geändert werden.
- Drücken Sie gleichzeitig  und .
- Drücken Sie gleichzeitig  und  so oft wie nötig, um die Zone auszuwählen, für die Sie die Zeitschaltuhr ändern möchten. Der Bereich wird durch das Aufleuchten von  ermittelt;
- Innerhalb von 10 Sekunden  und  drücken, um die Zeit zu ändern.

### Verbleibende Zeit

- Es wird immer die kürzeste Zeit angezeigt.  der betreffenden Garzone hat eine stärkere

Beleuchtung als die anderen);

- Drücken Sie gleichzeitig  $\ominus$  und  $\oplus$ ;
- Drücken Sie gleichzeitig  $\ominus$  und  $\oplus$  so oft wie nötig, um die Zone auszuwählen, deren verbleibende Zeit Sie sehen möchten. Der Bereich wird durch das Aufleuchten von  $\overline{1}$  ermittelt;
- Die Zeitschaltuhr-Anzeige zeigt die verbleibende Zeit der gewählten Garzone an.

#### Deaktivierung

Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit wird das akustische Signal aktiviert und die Garzone schaltet sich ab. Das akustische Signal kann durch Drücken von  $\ominus$  oder  $\oplus$  abgeschaltet werden oder es schaltet sich nach 2 Minuten selbst aus.

#### Deaktivierung vor Ablauf der eingestellten Zeit

- Drücken Sie gleichzeitig  $\ominus$  und  $\oplus$ ;
- Drücken Sie gleichzeitig  $\ominus$  und  $\oplus$  so oft wie nötig, um die Zone auszuwählen, in der Sie die Zeitschaltuhr ausschalten möchten. Der Bereich wird durch das Aufleuchten von  $\overline{1}$  ermittelt;
- Drücken Sie  $\ominus$  bis zum Wert  $0$ .
- $\overline{1}$  der Garzone schaltet sich aus und die Zeitschaltuhr wird deaktiviert.

### Warnung

Die Zeitschaltuhr kann als Warnsystem verwendet werden, auch wenn Sie sie bereits zum Zeitkochen verwenden.

#### Aktivierung

Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist:

- Drücken Sie  $\textcircled{1}$ , um sie einzuschalten;
- Drücken Sie gleichzeitig  $\oplus$  und  $\ominus$ , um die Zeitschaltuhr zu aktivieren. Die Zeitschaltuhr-Anzeige zeigt  $0.00$ . Wenn eine Garzone aktiv ist, leuchtet  $\overline{1}$  der ersten aktiven Garzone von links.
- Gleichzeitig  $\ominus$  und  $\oplus$  so viele Male drücken, bis das Warnsystem gewählt wird.  $\overline{1}$  liegt zwischen  $\ominus$  und  $\oplus$ ;
- Der Zeitschaltuhr-Wert wird durch Drücken von  $\ominus$  oder  $\oplus$  eingestellt;
- Sie können die Zeit für das Warnsystem auch in Minuten und Sekunden oder in Stunden und Minuten einstellen.

#### Deaktivierung

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Intervallton, der durch Drücken von  $\ominus$  oder  $\oplus$  ausgeschaltet werden kann, oder er schaltet sich nach 2 Minuten selbst aus.

Wenn Sie das Warnsystem vor der eingestellten Zeit ausschalten möchten:

- Drücken Sie gleichzeitig  $\ominus$  und  $\oplus$ ;
- Drücken Sie gleichzeitig  $\ominus$  und  $\oplus$  so oft wie nötig, um das Warnsystem auszuwählen,  $\overline{1}$  leuchtet;
- Drücken Sie  $\ominus$  bis zum Wert  $0$ . Das Warnsystem ist deaktiviert.

### Chef Cook function

Mit dieser Funktion können Sie das Kochfeld wie in einer Restaurantküche verwenden. Durch Verschieben des Topfes auf dem Kochfeld werden die Kochzonen auf unterschiedliche Leistungswerte eingestellt.

#### Aktivierung

- Gleichzeitig die Tasten  $\text{||}$  und  $\oplus$  drücken.
- Funktion ist aktiv und die Leistungsstufe jeder Zone wird in der 7-Segment-Anzeige dieser Zone angezeigt.



#### Deaktivierung

- Gleichzeitig nochmals die Tasten  $\text{||}$  und  $\oplus$  drücken.

Die Chefkochfunktion verfügt über voreingestellte Stufen für jede Kochzone, aber der Benutzer kann sie mit dem Schieberegler jeder Zone ändern. Wenn die Funktion deaktiviert ist, kehrt jede Leistungsstufe auf ihren voreingestellten Wert zurück.

## SICHERHEITSFUNKTIONEN UND FEHLERMELDUNG

- Während der Garantiezeit dürfen Reparaturen nur von einem autorisierten Servicezentrum durchgeführt werden.
- Trennen Sie das Gerät vor der Reparatur von der Stromversorgung, d.h. ziehen Sie das Netzkabel ab oder schrauben Sie die Sicherung heraus.
- Unbefugte Arbeiten und Reparaturen können zu einem elektrischen Schlag oder Kurzschluss führen, führen Sie sie also nicht aus. Überlassen Sie diese Arbeit den autorisierten Technikern.
- Bei kleineren Störungen können Sie versuchen, das Problem zu lösen, indem Sie die Hinweise in der Bedienungsanleitung befolgen.
- Ein Serviceeingriff während der Garantiezeit ist nicht kostenlos, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß betrieben wurde.
- Die Behebung von Fehlern oder Reklamationen, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Installation verursacht wurden, wird nicht im Rahmen der Garantie repariert. Reparaturkosten gehen zu Lasten des Benutzers.

FEHLERCODE	FEHLERBESCHREIBUNG	ABHILFE
	Kontinuierliche Aktivierung der Sensoren für mehr als 10 Sekunden, verursacht durch die Anwesenheit von Gegenständen oder Flüssigkeiten auf dem Glas im Kontrollbereich.	Entfernung von Gegenständen und/oder Flüssigkeiten + Reinigung des Glases. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an das autorisierte Servicezentrum.
L	Kein Fehler! Kindersicherheit aktiv.	Entriegeln Sie das Kochfeld.
	Topf nicht vorhanden oder Topf nicht geeignet.	Verwenden Sie für die Induktion geeignete Töpfe. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an das autorisierte Servicezentrum.
E8	Fehlbetrieb des Kühlventilators.	Abluft blockiert, z.B. durch Papier. Oder Ventilator kaputt. Wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an das autorisierte Servicezentrum.
E3	Topf nicht geeignet.	Verwenden Sie für die Induktion geeignete Töpfe. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an das autorisierte Servicezentrum.
E2	Überhitzung des Kochfeldes.	Erhitzen Sie keine leeren Töpfe und Pfannen. Verwenden Sie geeignetes Induktionskochgeschirr. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an das autorisierte Servicezentrum.
Er21 Er22 Er20 Er36 Er31 Er47 Er40 EA EH U400 E4 E5 E6 E7 E9	Kontaktieren Sie das autorisierte Servicezentrum - unter Angabe des Fehlercodes.	

## REINIGUNG UND WARTUNG



Die Glaskeramikoberfläche muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden, da jeder kleine Fleck, der zurückbleibt, auf der heißen Oberfläche verbrennt.

Verwenden Sie für die routinemäßige Wartung glaskeramische Reinigungsmittel.

Vor jedem Gebrauch der Glaskeramikoberfläche muss der Staub von der Oberfläche und möglicher Schmutz vom Topfboden entfernt werden, der die Garzonen zerkratzen könnte (Abb. 1).



Verwenden Sie keine Stahlschwämme oder Scheuermittel, die die Oberfläche zerkratzen könnten. Sie kann auch durch die Verwendung aggressiver Sprays oder ungeeigneter Reinigungsmittel beschädigt werden (Abb. 1 und Abb. 2).

Schilder können bei Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln, Stahlschwämmen oder verschmutzten Topfböden unlesbar werden (Abb. 2). Kleinere Verschmutzungen lassen sich mit einem feuchten Schwamm entfernen; den Topf anschließend gut trocknen (Abb.3).

Wasserflecken können mit einer Essiglösung entfernt werden; die Lösung eignet sich aber nicht für die Reinigung des Rahmens (einiger Modelle), da dieser dadurch matt werden würde. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel und Sprays zur Entfernung von Kalkablagerungen (Abb. 3).

Die hartnäckigsten Verschmutzungen werden mit speziellen Reinigungsmitteln für Glaskeramikoberflächen entfernt. Befolgen Sie die Ratschläge des Reinigungsmittelherstellers.

Achten Sie darauf, das Reinigungsmittel vollständig von der Oberfläche zu entfernen, da einige Rückstände die Glaskeramikoberfläche beschädigen könnten (Abb. 3).

Der hartnäckigste oder verbrannte Schmutz sollte mit dem Schaber entfernt werden. Stellen Sie sicher, dass der Kunststoffschabergriff nicht mit dem heißen Kochfeld in Berührung kommt (Abb. 4).

Achten Sie darauf, sich bei der Benutzung des Schabers nicht zu verletzen!

Zucker oder stark zuckerhaltige Lebensmittel können die Glaskeramikoberfläche unreparierbar beschädigen (Abb. 5), deshalb ist es notwendig, Zuckerreste sofort mit dem Schaber von der Glaskeramikoberfläche zu entfernen, auch wenn diese noch heiß ist (Abb. 4).

Eine Veränderung der Farbe der Glaskeramikoberfläche hat keinen Einfluss auf die Funktion oder Stabilität der Oberfläche. Letzteres ist eine Folge der Verwendung von Töpfen und Pfannen aus Kupfer oder Aluminium oder von Speiseresten auf dem Boden des Topfes, die sich aber nur sehr schwer beseitigen lassen.



Alle oben genannten Fehler sind ästhetischer Natur und wirken sich nicht direkt auf die Funktion des Geräts aus. Sie können im Rahmen der Garantie nicht entfernt werden.



**Estimado cliente**

Este aparato está destinado para uso doméstico.

Para el embalaje de nuestros productos utilizamos materiales que respetan el medio ambiente, son reciclables y aptos para ser depositados en el contenedor de residuos.

Al final de la vida útil del aparato, se recomienda entregarlo a un punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos para su correcta eliminación.

**Instrucciones de uso**

El manual de instrucciones está destinado al consumidor. En el mismo se describen el aparato y su uso.

En el manual se describen diferentes tipos/modelos de aparatos, por lo que podría encontrar descripciones de funciones que no tiene el suyo.

Estas instrucciones son válidas para los países indicados en el aparato. Si no se indica NINGÚN país, por favor, siga las instrucciones técnicas para adaptar el aparato según las normas/reglamentos de su país.

**Instrucciones para la conexión**

La conexión sólo puede ser realizada por un técnico especializado, según se indica en el apartado "Conexión a la red eléctrica" y cumpliendo las normas en vigor.

**Etiqueta**

La placa de características con los datos técnicos básicos se encuentra en la parte inferior del aparato.

**El fabricante está comprometido con la mejora continua. Por esta razón, el texto y las ilustraciones de este manual pueden ser modificados sin previo aviso.**

**Guarde estas instrucciones y entréguelas a cualquier usuario posterior junto con el aparato.**

Advertencias importantes	58
Instalación	59
Conexión a la red eléctrica	61
Ajuste de limitación de potencia	63
Características técnicas	64
Funcionamiento	65
Funciones de seguridad e señalización de errores	72
Limpieza y conservación	73

## **ADVERTENCIAS IMPORTANTES**

- El aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso. Hay que tener cuidado de no tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que se encuentren bajo supervisión permanente.
- Preste atención a los niños, no los deje cerca del aparato y adviértales del peligro de quemaduras.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimientos, sólo bajo supervisión o si se les ha dado la instrucción apropiada acerca del uso del aparato para comprender los peligros que su uso implica.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños sin la supervisión de un adulto.



- Es peligroso cocinar con grasas o aceites sin estar presente, ya que pueden producir un incendio. Extreme la precaución al preparar alimentos que requieran el uso de manteca o aceite (por ejemplo, patatas fritas). Nunca trate de extinguir un fuego con agua, desconecte el aparato y luego cubra la llama con una tapa o una manta.



- Peligro de incendio: no almacene ningún objeto en las superficies de cocción.



- En caso de rotura o fisura de la superficie, desconecte el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- El aparato no se debe limpiar con limpiadoras de vapor o alta presión.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas no deben colocarse encima del aparato porque pueden calentarse.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- No utilice aparato para calentar el entorno.
- Asegúrese de que otros aparatos en las inmediaciones no estén en contacto con la placa caliente.
- No guarde objetos sensibles a los cambios de temperatura como detergentes, aerosoles, etc. debajo del aparato.
- En caso de interferencias electromagnéticas, desconecte inmediatamente el enchufe de la red eléctrica y llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aparato está fabricado de conformidad con las normas de seguridad vigentes.
- No conecte la placa de cocción a la red eléctrica con alargaderas o enchufes múltiples, ya que no garantizan la seguridad necesaria (por ejemplo, riesgo de sobrecalentamiento).
- Conecte el aparato a una conexión permanente.
- El aparato sólo puede ser instalado en el armario de la cocina y conectado a la red eléctrica por un técnico autorizado.
- No ponga en funcionamiento el aparato con recipientes vacíos.
- No ponga en funcionamiento el aparato sin recipientes.
- No utilice la superficie del aparato como encimera. Los objetos afilados podrían rayarlo.
- Se prohíbe la preparación de alimentos en recipientes de plástico o aluminio en zonas de cocción calientes. No coloque objetos de plástico o papel de aluminio en la superficie de cocción.
- El uso prolongado de recipientes de hierro fundido puede alterar la superficie y el marco del aparato. La intervención del Servicio de Asistencia Técnica en este caso no está cubierta por la garantía.
- Si hubiera un horno instalado debajo de la placa de cocción, se aconseja no utilizar el aparato durante la función de limpieza pirolítica del horno, debido a la alta temperatura que alcanza el mismo, ya que podría activarse la protección por sobrecalentamiento de la placa de cocción.



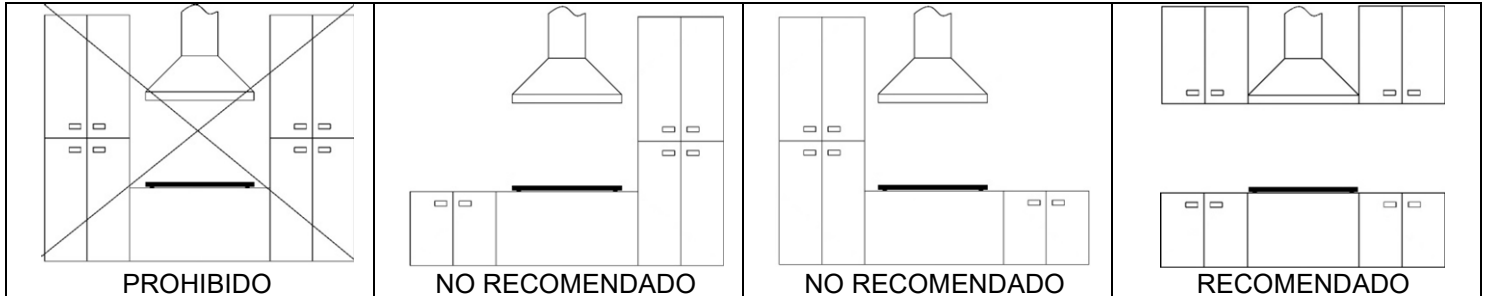
**El símbolo que figura en el producto o su embalaje indica que el mismo no debe considerarse un residuo doméstico normal. Este producto se debe entregar al punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje.**

**Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública que podrían derivarse de la eliminación incorrecta del producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina municipal, el servicio local de eliminación de residuos o la tienda donde compró el producto.**

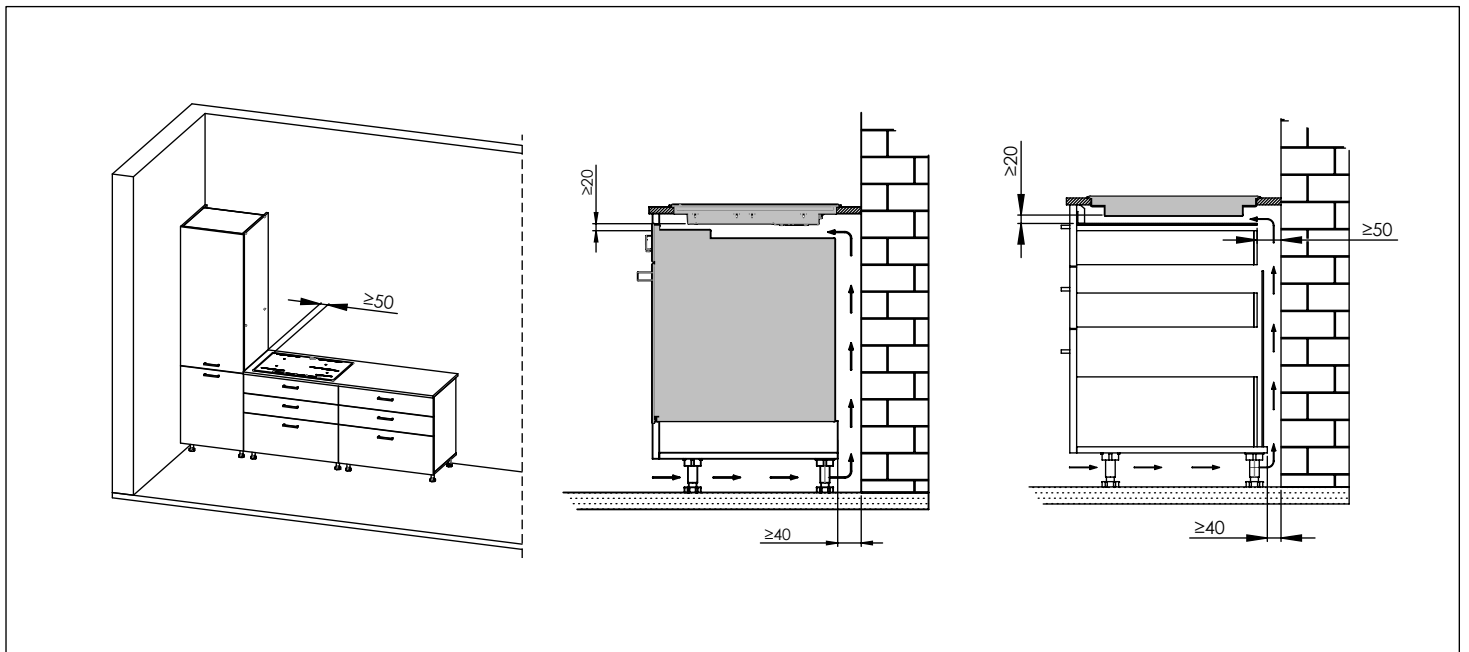
## INSTALACIÓN

### Advertencias importantes

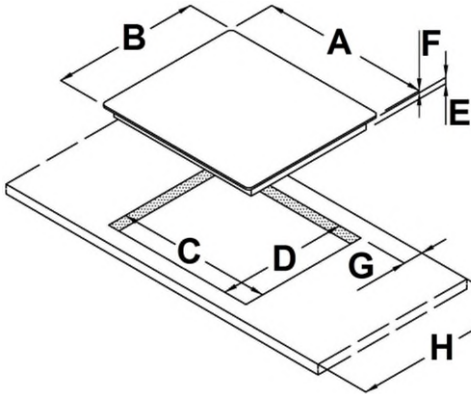
- El aparato debe ser instalado exclusivamente por un técnico autorizado.
- El revestimiento del mueble debe estar tratado con colas resistentes al calor (100°C), de lo contrario, debido a la menor resistencia al calor, podrían alterarse su forma y color.
- Lo ideal es que el aparato se instale sin muebles ni paredes a ambos lados. La presencia de muebles o paredes está permitida sólo en un lado del aparato; en el otro lado, para la protección contra incendios no se pueden colocar muebles o paredes más altos que el aparato.



- Todas las dimensiones y distancias a respetar para el correcto funcionamiento del aparato se muestran en las figuras siguientes.
  - Si el mueble de cocina tiene cajón, se debe colocar un tabique horizontal entre la tapa y el cajón, este último debe estar ausente mín. 20 mm desde la superficie inferior del aparato. El espacio entre el divisor y el aparato debe estar vacío y no se deben dejar objetos en su interior.
  - Los muebles altos sobre el aparato y una posible campana deben colocarse a la altura adecuada para no molestar.
  - Si el aparato se instala bajo una campana extractora, debe respetarse la distancia de seguridad especificada por el fabricante de la misma. A falta de indicaciones precisas o si encima del aparato hubiera materiales fácilmente inflamables (por ejemplo, un estante), la distancia de seguridad debe ser de al menos 800 mm.
  - Instale el aparato sólo después de montar el mueble alto y la campana extractora para evitar dañarlo.
  - El aparato no debe instalarse sobre refrigeradores, congeladores, lavavajillas, lavadoras y secadoras.
- 
- Se podrá instalar un horno en la parte inferior del mueble sólo si está equipado con ventilador tangencial .

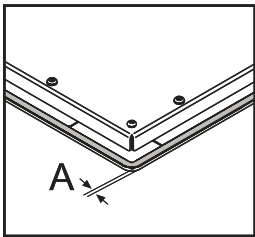


## MEDIDAS DEL HUECO PARA EMPOTRAR



	7380646	7381646	7386646	7382646	7385646	7384646
A	290	580	810	770	900	860
B	510	510	520	510	400	510
C	270	560	750	750	870	840
D	480	480	480	480	370	480
E	55 mm	55 mm	55 mm	55 mm	55 mm	55 mm
F	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm
G	≥ 50 mm	≥ 50 mm	≥ 50 mm	≥ 50 mm	≥ 50 mm	≥ 50 mm
H	≥ 600 mm	≥ 600 mm	≥ 600 mm	≥ 600 mm	≥ 600 mm	≥ 600 mm

### Colocación de la junta de espuma de poliuretano (aparatos de vidrio)



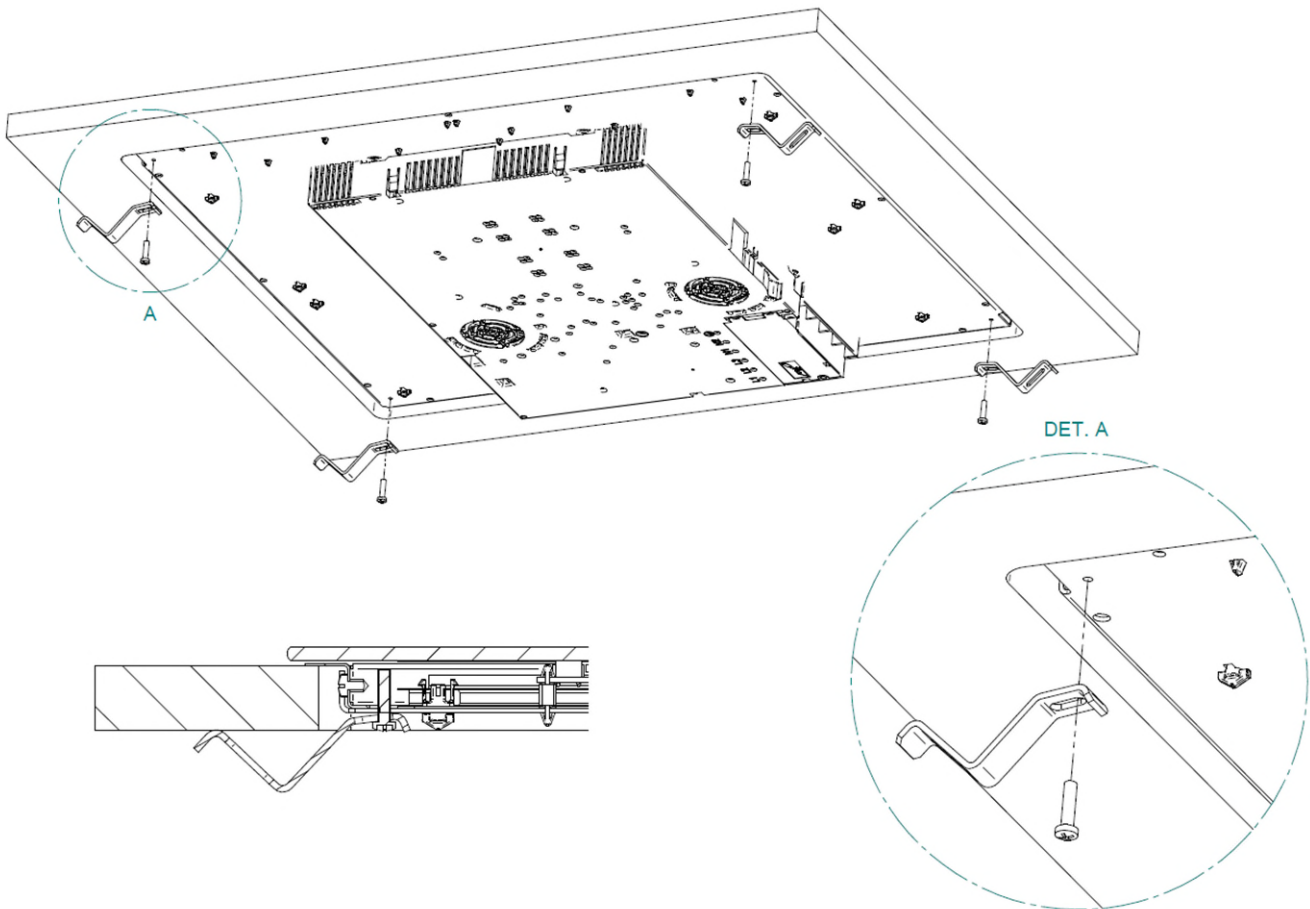
Antes de instalar el aparato en la encimera, pegue en la parte inferior del vidrio la junta de espuma de poliuretano suministrada.

**¡Está prohibido instalar el aparato desprovisto de junta!**

**La junta debe colocarse de la siguiente manera:**

- Retire la película protectora.
- Pegue la junta a **A= 1 mm** del borde del vidrio, en los 4 lados sin solaparla en las esquinas.
- Durante la colocación, evite todo contacto entre el vidrio y cualquier objeto punzante.

El aparato se fija a la encimera mediante los soportes que se suministran en la bolsa de accesorios. Después de pegar la junta y colocar la placa de cocción en el hueco, coloque los soportes y sujételos con los tornillos suministrados. Utilice los orificios en las cuatro esquinas de la placa de cocción.



## CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

- La conexión eléctrica debe ser realizada **EXCLUSIVAMENTE** por un técnico especializado.
- La protección de la conexión eléctrica debe cumplir con la normativa vigente.
- Se accede a los terminales de conexión abriendo la tapa de los conductores.
- Antes de conectar, compruebe que el voltaje indicado en la placa de características corresponde con el de la red eléctrica.
- La placa de identificación con todos los datos técnicos se encuentra en la parte inferior de la placa de cocción.
- Para realizar una conexión fija con la red, se deberá colocar un dispositivo de interrupción omnipolar entre el aparato y la red.  
Este dispositivo debe garantizar una separación (o apertura) de los contactos de al menos 3 mm.
- Después de la instalación, las partes aisladas y las que llevan electricidad deben ser protegidas contra un posible contacto.
- Desconecte el aparato de la fuente de alimentación antes de cada intervención. La conexión eléctrica del aparato debe seguir el esquema, según la tensión de red.
- Conecte el cable de protección al terminal marcado con el símbolo del cable de tierra.
- El cable de conexión debe pasar a través del prensaestopas que lo protege contra desgarros accidentales.
- Después de la conexión, enciéndalo durante unos 3 minutos para comprobar su funcionamiento.
- ¡En caso de conexión incorrecta o no conforme a las normas, el aparato se puede dañar invalidándose la garantía!
- El cable de conexión **NO** debe tocar la pared trasera del aparato porque se calienta mucho durante el funcionamiento.
- Generalmente el aparato está configurado a la máxima potencia disponible, que se muestra en la tabla de datos técnicos. Es posible configurar un modo de funcionamiento con limitación de potencia: un técnico especializado puede hacerlo en el momento de la instalación o más tarde. Consulte el capítulo sobre el ajuste de la limitación de la potencia.



### Esquema de conexión

Utilice cables del tipo H05V2V2-F



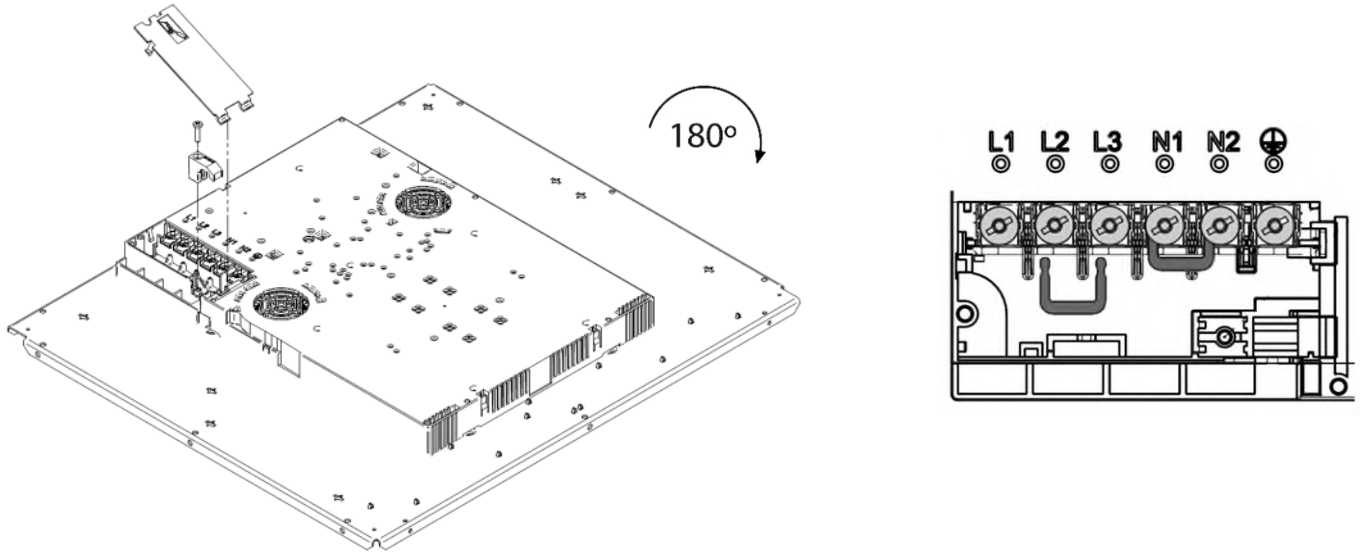
LÍNEA	L1 - L2 - L3	MARRÓN - NEGRO - GRIS
TIERRA		AMARILLO / VERDE
NEUTRO	N1 - N2	AZUL

Modelo	Tensión de alimentación	Número de fases	Sección transversal del conductor	Esquema de conexión
7380646	220-240 V~ 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	
7385646 7381646 7382646	220-240 V~ 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 4 mm <sup>2</sup>	
	380-415 V~ 50/60 Hz	2 fases + N	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	
7386646 7384646	220-240 V~ 50/60 Hz	1 fase + N	5 x 2,5 mm <sup>2</sup>	
	380-415 V~ 50/60 Hz	3 fases + N	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	

## ¡ATENCIÓN! LA CONEXIÓN A TIERRA ES OBLIGATORIA.

La seguridad eléctrica de este aparato sólo puede garantizarse si se dispone de un sistema eficaz de puesta a tierra que cumpla con las normas de seguridad locales y nacionales.

Es posible acceder a la regleta de terminales en la parte inferior del aparato. Abra la regleta de terminales con un destornillador de punta plana. Realice la conexión eléctrica como se muestra en la tabla anterior, dependiendo del modelo adquirido y del tipo de conexión eléctrica.



### Adaptación básica de los sensores al entorno

Después de cada conexión a la red eléctrica, se realiza automáticamente la adaptación básica para asegurar el funcionamiento óptimo de los sensores. Todos los indicadores se encienden durante unos segundos. Durante la adaptación de los sensores, no debe haber ningún objeto sobre el aparato. Si no, la adaptación se detiene hasta que se retiren los objetos. Durante este tiempo no se puede utilizar el panel de control.







## **AJUSTE DE LIMITACIÓN DE POTENCIA**

Generalmente el aparato está configurado a la máxima potencia disponible, que se muestra en la tabla de datos técnicos. Sin embargo, es posible establecer un modo de funcionamiento con limitación de potencia. De esta manera, la máxima potencia que puede ser suministrada por la placa de cocción se limita a un valor fijo.



**El ajuste de la limitación de la potencia debe ser realizado EXCLUSIVAMENTE por un técnico especializado.**

Para configurar la limitación de potencia, realice las siguientes operaciones.


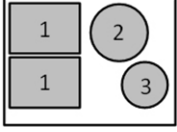
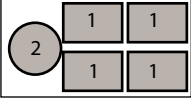
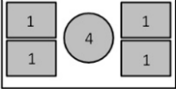
13. Conecte la placa de cocción a la fuente de alimentación.
14. En el plazo de dos minutos, acceda al menú pulsando simultáneamente  y  hasta oír un pitido.
15. Pulse los dos cursores iluminados hasta oír un segundo pitido. En el indicador del "Temporizador" aparece [CF6].
16. Pulse . En el indicador del "Temporizador" aparece [PHA].
17. Deslice con el dedo el cursor (extremo izquierdo → - , extremo derecho + → ) para seleccionar el nivel de potencia deseado. El nivel seleccionado se muestra en el indicador de la zona de cocción conectada. La correspondencia entre los niveles de potencia y los valores límite se muestra en la tabla siguiente.
18. Para confirmar la selección y salir del menú, pulse simultáneamente  y .  
Para salir del menú sin hacer ningún cambio, pulse .

**¡ATENCIÓN! Asegúrese de que la potencia seleccionada se ajusta al tipo de fusibles instalados en el cuadro eléctrico doméstico.**

### **Tabla de niveles de potencia**

Model	7380646	7381646 7385646 7382646	7386646 7384646
0 (Default)	3700 W	7400 W	10400 W
1	1000 W	1000 W	1000 W
2	1500 W	1500 W	1500 W
3	2800 W	2800 W	2800 W
4	3500 W	3500 W	3500 W
5	-	3700 W	3700 W
6	-	4500 W	4500 W
7	-	6000 W	6000 W
8	-	-	7400 W

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	7380646	7381646 7382646	7386646	7384646
Configuración				
Tensión de alimentación	220-240 V ~ 1N	220-240 V ~ 1N 380-415 V ~ 2N	220-240 V ~ 1N 380-415 V ~ 3N	220-240 V ~ 1N 380-415 V ~ 3N
Frecuencia de alimentación	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Zonas de cocción	1) 210 x 190 mm - 2,1 kW (P = 3,0 kW)	1) 210 x 190 mm - 2,1 kW (P = 3,0 kW) 2) Ø 200 mm - 2,3 kW (P = 3,0 kW) 3) Ø 145 mm - 1,4 kW (P = 1,85 kW)	1) 210x190 mm - 2,1 kW (P=3,0 kW) 2) Ø 200 mm -2,3 kW (P=3,0 kW)	1) 210 x 190 mm - 2,1 kW (P = 3,0 kW) 4) Ø 250 mm - 2,3 kW (P = 3,0 kW)
Potencia máxima total	3,7 kW	7,4 kW	10,4 kW	10,4 kW

## Información según el Reglamento (UE) 66/2014

Modelo	7380646	7381646 7382646			7386646	7384646		
Tipo de suelo	Cocina de inducción	Cocina de inducción			Cocina de inducción	Cocina de inducción		
Número de zonas de cocción	2	4			5	5		
La tecnología de la calefacción	Zonas de cocción por inducción	Zonas de cocción por inducción			Zonas de cocción por inducción	Zonas de cocción por inducción		
Tamaño de la superficie utilizable para la zona de cocción de la ciasucna [cm]	2x – 210X190	2x – 210X190	Ø 200	Ø 145	4x210x190	1xØ200	4x – 210X190	Ø 250
Cocina eléctrica EC Consumo de energía por zona o área de cocción, calculado por kg [Wh/kg]	187	187	185,2	184	187	185,2	187	186
Consumo de energía de la placa eléctrica de la CE, calculado por kg [Wh/kg]	187	185,8			186,8	186,8		

## FUNCIONAMIENTO

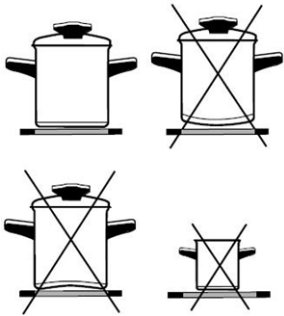
### Principio de funcionamiento

El aparato está equipado con zonas de cocción por inducción. El calor se genera directamente en el fondo del recipiente, sin pérdidas innecesarias. Por lo tanto, el consumo de energía es mucho menor en comparación con las zonas de cocción estándar.

La superficie de vitrocerámica no se calienta directamente, sino sólo por el calor que se genera en el recipiente que se calienta. Al apagarse el aparato, este calor se indica con **H**.

El calentamiento en la zona de cocción es proporcionado por la bobina de inducción, que se encuentra debajo la superficie de vitrocerámica. La bobina estabiliza el campo magnético; en el fondo de los recipientes (que pueden ser magnetizados) se forman vórtices de corriente que los calientan.

### Recipientes adecuados



- Durante la cocción, los recipientes deben colocarse en el centro de la zona de cocción.
- Los recipientes aptos para inducción son de acero, acero esmaltado o acero fundido. Los recipientes de acero con fondo de cobre, aluminio o vidrio no son aptos.
- Al utilizar una olla a presión, hay que vigilarla hasta que alcance la presión correcta. Siga las instrucciones del fabricante de la olla a presión para controlar la potencia de cocción y reducirla cuando haga falta con el sensor correspondiente.
- **Al comprar cualquier recipiente, preste atención a la indicación "Apto para inducción".**

ÁREA DE COCCIÓN	Ø MÍN. FONDO RECIPIENTE
210x190 mm (UNO)	Ø 110 mm
210x190 mm (BRIDGE)	Ø 230 mm
Ø 145	Ø 90 mm
Ø 200	Ø 110 mm
Ø 250	Ø 130 mm

#### Notas:

Cuando la función Bridge está activada, la zona que así se crea se puede utilizar de dos formas:

- Con dos recipientes.
- Con un recipiente.

Si se utilizan recipientes más grandes que el tamaño máximo recomendado, el tiempo de calentamiento será mayor, ya que el calor se propagará del centro a los bordes del recipiente por conducción y en este caso la temperatura también será muy desigual.

#### Experimento con un imán

Con un imán **A** es posible comprobar si el fondo del recipiente puede ser imantado. Utilice los recipientes donde el imán se queda pegado al fondo.

#### Detección del recipiente

Una de las ventajas de la placa de cocción de inducción es la detección del recipiente.

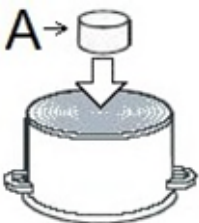
Si no hay ningún recipiente en la zona de cocción, al encender la placa, el indicador correspondiente muestra **U**. Si en el plazo de 10 segundos se coloca un recipiente en la zona de cocción, la misma lo detecta y se enciende al nivel seleccionado.

Al retirar el recipiente de la zona de cocción, se desconecta el suministro de energía. Si se coloca un recipiente de diámetro más pequeño que la zona de cocción, la misma lo detecta y sólo utiliza la energía necesaria para calentarlo.

#### La placa de cocción se puede dañar si:

- se calientan recipientes vacíos;
- se utilizan recipientes inadecuados (por ejemplo, con fondo no plano);
- se utilizan recipientes de barro que podrían arañar la superficie de vitrocerámica;
- el recipiente no está perfectamente seco.

La utilización de recipientes de mala calidad o de adaptadores para recipientes no magnéticos anulará la garantía del producto. En este caso, el fabricante declina toda responsabilidad por daños causados al aparato y/o a los objetos que se encuentren en sus proximidades.



## Niveles de cocción

La potencia de las zonas de cocción se puede seleccionar entre diez niveles diferentes.

Nivel	Función
0	Apagado, uso del calor residual
1-2	Conservación del calor de los alimentos, cocción de pequeñas cantidades de alimentos
3	Cocción lenta (continuación de la cocción después de un calentamiento fuerte)
4-5	Cocción lenta de grandes cantidades de alimentos
6	Asar, dorar los alimentos
7-8	Asar los alimentos
9	Inicio de cocción, asado
A	Calentamiento rápido automático
P	Cocción especialmente potente para cocinar cantidades muy grandes de alimentos


En la tabla se describen ejemplos de ajustes.

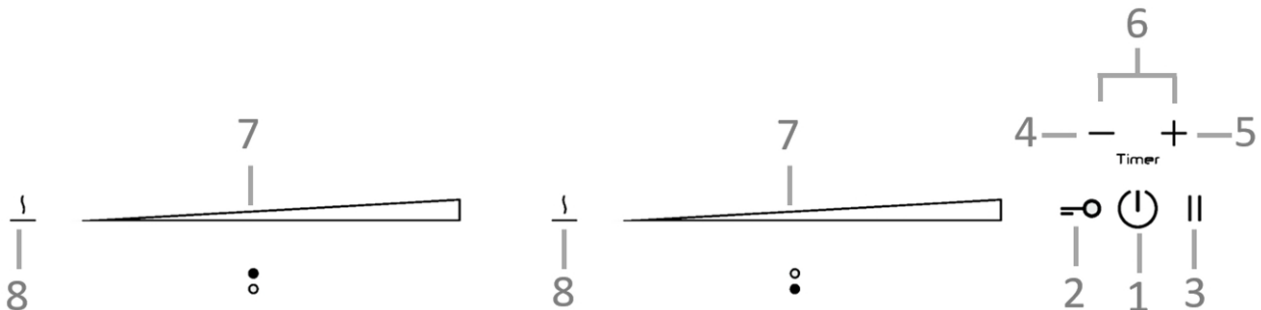
## Consejos para el ahorro de energía

- Al comprar recipientes, tenga cuidado porque el diámetro indicado corresponde al diámetro superior o de la tapa, que siempre es más grande que el fondo del recipiente.
- La olla a presión es especialmente adecuada para ahorrar, porque gracias a la alta presión que alcanza, la cocción se realiza en menos tiempo.
- Asegúrese de que siempre haya suficiente líquido en la olla a presión porque, de lo contrario, podría producirse un sobrecalentamiento y dañar tanto la olla como la placa de cocción.
- Tape siempre los recipientes con tapas adecuadas.
- Utilice recipientes adecuados para la cantidad de comida que se cocine.

## Indicadores



- Al encender la placa de cocción de vitrocerámica, se encienden todos los indicadores. La placa está lista para su uso.
- La placa de cocción está equipada con sensores electrónicos que se encienden al tocar las superficies indicadas durante al menos 1 segundo.
- Cada encendido de los sensores, se confirma con un pitido.

- No coloque objetos en la superficie de los sensores (Error ).
- Asegúrese de que la superficie del sensor esté siempre limpia.


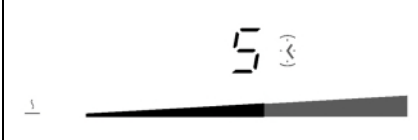
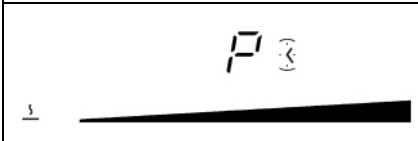


1. Encendido/Apagado de la placa de cocción
2. Bloqueo
3. Pausa
4. (-) Temporizador
5. (+) Temporizador
6. Temporizador
7. Cursor
8. Calentamiento

## Encendido de la placa de cocción

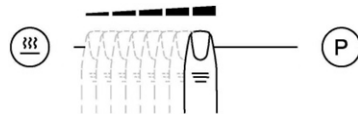
- Pulse  durante al menos 1 segundo.
- El panel de control se activa y todos los indicadores muestran .
- La selección sucesiva debe realizarse en el plazo de 10 segundos, de lo contrario el panel de control se apagará.

## Funcionamiento del cursor

	0
	Valor intermedio
	Valor máximo

## Encendido de las zonas de cocción


Si ha conectado el panel de control, seleccione la zona de cocción deseada en el plazo de 10 segundos deslizando el cursor correspondiente para ajustar el nivel de 1 a 9.





- Al pulsar el cursor por primera vez, se selecciona el valor según el punto de contacto. Los pilotos sobre el cursor se encienden en proporción al valor seleccionado.
- El valor del nivel de potencia se puede cambiar deslizando el cursor con el dedo: a la derecha para aumentarlo y a la izquierda para reducirlo.
- Al retirar el dedo del cursor, la zona de cocción comienza a calentarse según la potencia seleccionada.

Pulsando un punto concreto del cursor durante al menos 3 segundos se activa el sistema automático de cocción (véase el capítulo "Calentamiento rápido automático").

## Apagado de las zonas de cocción

- La zona de cocción deseada debe estar activada.
- Pulse el extremo del cursor y el indicador muestra . Un breve pitido confirma el apagado.






## Apagado de la placa de cocción

- La placa de cocción se puede apagar en cualquier momento pulsando .
- Se activa el pitido y se apagan todos los indicadores, excepto los de las zonas de cocción que aún están calientes y que muestran , para indicar la presencia de calor residual.


## Bloqueo

Activando esta función puede impedir que los niños utilicen las zonas de cocción.


### Activación

- La placa de cocción debe estar encendida.
- Pulse  durante aproximadamente 1 segundo hasta el encendido del LED correspondiente: el bloqueo está activado.
- El bloqueo protege todos los sensores contra el accionamiento involuntario, excepto  y .
- Si la placa de cocción se apaga cuando la función de bloqueo está activada, permanecerá memorizada hasta que la placa se vuelva a encender.
- Al finalizar el tiempo programado con los temporizadores, las alarmas se pueden apagar pulsando  o  sin desbloquear el control.




### Desactivación


- La placa de cocción debe estar encendida.
- Pulse  durante aproximadamente 1 segundo y la desactivación se confirmará con un breve pitido.

## Seguridad para niños



Esta función sólo puede activarse/desactivarse después de encender la placa de cocción con  y con todas las zonas de cocción a nivel de potencia cero.

### Activación

- Pulse simultáneamente  y  durante 3 segundos.
- La función se activa y todos los indicadores muestran .
- El panel de control se apaga automáticamente al cabo de 10 segundos.

La seguridad para niños desactiva todos los botones excepto . Una vez activada, el panel de control permanece bloqueado aunque se apague y se vuelva a encender.



### Desactivación

- En el plazo de 10 segundos, pulse simultáneamente  y  durante 3 segundos.
- La función está desactivada.

## Pausa

Esta función sólo es posible si al menos una zona de cocción está en funcionamiento. En el modo Pausa, el proceso de cocción se suspende y la placa no suministra potencia.


### Activación

- Pulse  durante al menos 1 segundo hasta el encendido del LED correspondiente: todos los indicadores muestran el símbolo .


### Durante la función

- Los temporizadores ya programados se bloquean y continuarán cuando se desactive la función.
- Las zonas de cocción se apagan.
- Se apagan el calentamiento automático y la función Booster.
- El cálculo del calor residual y la limitación del tiempo de funcionamiento siguen activos.
- Las demás funciones de los LEDs siguen encendidas según su estado.


La función puede durar como máximo 10 minutos.


La placa de cocción se puede encender o apagar en cualquier momento pulsando . En este caso, si estuviera activado el modo Pausa, el mismo se desactivaría.

### Desactivación

- Pulse : se encienden los LEDs sobre el cursor de una de las zonas de cocción.
- En el plazo de 10 segundos, pulse y deslice de izquierda a derecha el cursor de la zona iluminada.
- Se apaga el LED situado sobre el sensor de pausa y se restablece la condición previa a la activación del modo Pausa.


## Recuperación de los ajustes


Con esta función se pueden guardar rápidamente los ajustes cuando, por error, se apaga el panel de control al pulsar  sin darse cuenta.


Después del apagado, el usuario dispone de 6 segundos para volver a encender el panel de control y de otros 6 segundos para pulsar . Se recuperan así todos los ajustes previos.

Esta función sólo puede utilizarse si está activada al menos una zona de cocción (nivel de potencia > 0), independientemente de la posible activación de la función de bloqueo.

## Indicación de calor residual

La placa está equipada con el indicador de calor residual . La zona de cocción no se calienta directamente, sino a través del calor de retorno transmitido por el recipiente.

Después de apagar la zona, se enciende el indicador con el símbolo  y, mientras esté encendido, se puede utilizar para calentar o descongelar alimentos.

Cuando se apaga el símbolo , la zona de cocción sigue estando caliente.



¡Peligro de quemaduras!

## Cocción rápida

Puede utilizar esta función para cocinar rápidamente; con la ayuda de la potencia adicional, puede calentar con rapidez incluso grandes cantidades de alimentos. Después de la activación, la potencia adicional permanece durante 5 minutos y después pasa

automáticamente al nivel de potencia 9.

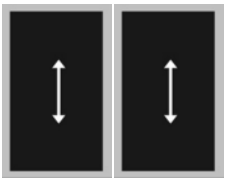
Cuando la cocción rápida está activada, la potencia de una de las zonas de cocción está limitada y en el panel de control se alternan durante unos segundos, el nivel de potencia y la potencia limitada debido a la cocción rápida en la otra zona.

#### Activación

- Seleccione una zona de cocción y deslice con su dedo el cursor de izquierda a derecha hasta que se active la potencia máxima **P** de la zona deseada;
- La potencia adicional está activada;
- El sensor muestra el símbolo **P**.

#### Desactivación

- Pulse y deslice con su dedo el cursor de la zona de cocción hasta alcanzar el nivel deseado **0**.



### SISTEMA DE GESTIÓN DE LA POTENCIA POWER MANAGEMENT

El sistema Power Management reparte la potencia disponible entre las zonas de cocción dispuestas en parejas (como la/s figura/s al lado), suministrando la máxima potencia a una zona de cocción y reduciendo automáticamente la potencia disponible en la otra zona de cocción. En la segunda zona de cocción se alternan durante unos segundos el indicador de la potencia de cocción seleccionada y de la potencia limitada.



**En determinadas circunstancias, si la función de cocción es especialmente fuerte puede desconectarse automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa de cocción.**

### Calentamiento rápido automático

Esta función precalienta la zona a la temperatura máxima para llevarla rápidamente a la temperatura deseada. Después de un tiempo definido (indicado en la tabla de abajo) el nivel de potencia volverá al nivel previamente seleccionado.

Se puede activar en cada zona de cocción, para todos los niveles, excepto en el nivel 9 donde la potencia es máxima y constante.

#### Activación

- Pulse durante al menos 3 segundos cualquier punto del cursor de la zona de cocción seleccionada.
- En el indicador correspondiente se alternan **A** y el nivel de potencia seleccionado, que será el nivel de funcionamiento de la zona al finalizar el calentamiento rápido.
- Al transcurrir el tiempo indicado en la tabla, la función se desconecta y **A** se apaga. El sistema de cocción automática se puede apagar en cualquier momento cambiando el nivel de potencia.

Nivel	1	2	3	4	5	6	7	8
Duración calentamiento automático: (segundos)	40	72	120	176	256	432	120	192

### Bridge

Con esta función es posible gestionar dos zonas de **igual diámetro y potencia**. La

función Bridge está disponible para las zonas de cocción que muestran los símbolos **U** **∩**

Las dos zonas se activan al mismo tiempo y se controlan actuando sólo en una de ellas.

#### Activación

- Pulse a la vez cualquier punto de los cursores de las dos zonas de cocción que pueden estar a nivel 0 o a un nivel distinto.
- Ahora las dos zonas funcionan juntas y se encienden los LEDs a la derecha de sus respectivos indicadores. El nivel de potencia se muestra en el indicador de la zona de control, mientras que el de la zona controlada se apaga.
- Cuando la función está activada, es posible activar el temporizador y el LED se encenderá al lado de ambos indicadores.
- Si no se detecta ningún recipiente en la zona de cocción conjunta en el plazo de 10 minutos, la función Bridge se desactiva automáticamente.




#### Desactivación

- Pulse simultáneamente cualquier punto de los cursores de las zonas vinculadas (mismo procedimiento que para la activación).
- La función está desactivada, los indicadores de las dos zonas de cocción muestran **0** y se pueden volver a programar.



## Calentamiento

La función de calentamiento se utiliza para mantener calientes alimentos ya cocinados y también puede utilizarse como función de descongelación o cocción a fuego lento.

### Activación

- Pulse  de la zona de cocción deseada para activar el modo "Calentamiento ".
- La función se desactiva al pulsar de nuevo .

## Desconexión de seguridad

El funcionamiento ininterrumpido a máxima potencia de cada zona de cocción está limitado en el tiempo (consulte la tabla). Cuando la zona de cocción se desconecta por seguridad, se enciende el símbolo  o , si hay calor residual.

Nivel	Minutos antes del apagado de seguridad
Calentamiento	120
1	522
2	402
3	318
4	258
5	210
6	168
7	138
8	114
9	90
P	10

Ejemplo: ponga la zona de cocción en el nivel de potencia 5 y déjela funcionar durante algún tiempo. Si no se cambia el nivel de potencia, el mecanismo de seguridad apagará la zona de cocción al cabo de 210 minutos de funcionamiento.








## Sistema de seguridad contra sobrecalentamiento

La placa de inducción está equipada con un sistema de seguridad contra sobrecalentamiento, para evitar daños a la parte electrónica. Este sistema de seguridad funciona a varios niveles. Cuando la temperatura de la zona de cocción alcanza niveles muy altos, se activa primero el ventilador de dos etapas. Si esto no fuera suficiente, se desactiva la función "Cocción rápida"; baja así el nivel de potencia de algunas zonas o bien se activa el sistema de seguridad para apagarlo completamente. Una vez que se enfríe la superficie, está disponible toda la potencia de las zonas de cocción.

## Temporizador





Esta función facilita la cocción, ya que permite programar un temporizador para las zonas de cocción. Se puede programar un temporizador independiente por cada zona.

### Activación

- La placa de cocción debe estar encendida y la zona en la que se desea programar el temporizador debe estar en funcionamiento.
- Pulse a la vez , en el indicador del temporizador aparece  y se enciende  en la primera zona de cocción activada, empezando por la izquierda.
- Pulse simultáneamente  tantas veces como sea necesario para seleccionar la zona en la que desea programar el temporizador.  se enciende sólo para las zonas de cocción activadas.
- En el plazo de 10 segundos después de pulsar  puede seleccionar el valor del temporizador pulsando .
- El valor del temporizador se puede visualizar:
  - en minutos y segundos, hasta 9 min. y 59 s;
  - en horas y minutos, hasta 1 h y 59 min. En este caso, aparece "min" en el indicador del temporizador.

**El tiempo de cocción se puede programar de forma independiente para cada zona.**

### Modificación del tiempo programado

- El tiempo de cocción programado se puede modificar en cualquier momento durante el funcionamiento.
- Pulse a la vez .
- Pulse simultáneamente  tantas veces como sea necesario para seleccionar la zona cuyo temporizador desea modificar. En la zona seleccionada se enciende .
- Pulse  en el plazo de 10 segundos para modificar el tiempo.

### Cuenta atrás

- Si hay más de una zona temporizada, el indicador muestra el tiempo que le queda a la zona más próxima al apagado. (La iluminación de  $\overline{\text{I}}$  de la zona de cocción en cuestión es más intensa que las demás).
- Pulse a la vez  $\ominus$  y  $\oplus$ .
- Pulse simultáneamente  $\ominus$  y  $\oplus$  tantas veces como sea necesario para seleccionar la zona cuya cuenta atrás desea ver. En la zona seleccionada se enciende  $\overline{\text{I}}$ .
- El indicador del temporizador muestra la cuenta atrás de la zona de cocción seleccionada.

#### Desactivación

Una vez transcurrido el tiempo de funcionamiento establecido, se activa un pitido y se apaga la zona de cocción. El pitido se puede silenciar pulsando  $\ominus$  o  $\oplus$  o se apaga automáticamente al cabo de 2 minutos.

#### Desconexión antes de que finalice el tiempo programado

- Pulse a la vez  $\ominus$  y  $\oplus$ .
- Pulse simultáneamente  $\ominus$  y  $\oplus$  tantas veces como sea necesario para seleccionar la zona en la que desea desconectar el temporizador. En la zona seleccionada se enciende  $\overline{\text{I}}$ .
- Pulse  $\ominus$  hasta alcanzar el valor  $0$ .
- Se apaga el indicador  $\overline{\text{I}}$  de la zona de cocción y se desconecta el temporizador.

## Alarma

El temporizador se puede utilizar como alarma a la vez que se utiliza para la cocción temporizada.

#### Activación

Si el panel de control está apagado:

- Pulse  $\text{I}$  para encenderlo.
- Pulse a la vez  $\oplus$  y  $\ominus$  para activar el temporizador. El indicador del temporizador muestra  $0.00$ . Si está activada alguna zona de cocción, se enciende  $\overline{\text{I}}$  de la primera, empezando por la izquierda.
- Pulse simultáneamente  $\ominus$  y  $\oplus$  tantas veces como sea necesario para seleccionar la alarma:  $\overline{\text{I}}$  está entre  $\ominus$  y  $\oplus$ .
- El valor de la alarma se programa pulsando  $\ominus$  o  $\oplus$ .
- También para la alarma, el tiempo se puede programar en minutos y segundos o en horas y minutos.

#### Desactivación

Una vez transcurrido el tiempo programado, se activa un pitido, que se puede silenciar pulsando  $\ominus$  o  $\oplus$ , o se apaga automáticamente al cabo de 2 minutos.

Para desconectar la alarma antes del tiempo programado:

- Pulse a la vez  $\ominus$  y  $\oplus$ .
- Pulse simultáneamente  $\ominus$  y  $\oplus$  tantas veces como sea necesario para seleccionar la alarma: se enciende  $\overline{\text{I}}$ .
- Pulse  $\ominus$  hasta alcanzar el valor  $0$ . La alarma está desconectada.

## Función Chef Cook

Con esta función puede utilizar la encimera como en la cocina de un restaurante. Moviendo la olla sobre la encimera, las zonas de cocción se ajustarán a diferentes valores de potencia.

#### Activación

- Presiona  $\text{II}$  y  $\oplus$  simultáneamente
- La función ahora está activa y los niveles de potencia se indican en los displays de las respectivas zonas de cocción.



#### Desactivación

- Presiona de nuevo  $\text{II}$  y  $\oplus$  simultáneamente

La función Chef Cook tiene niveles predeterminados para cada zona de cocción, que se pueden cambiar con los controles deslizantes. Cuando está desactivado, vuelve a los valores predeterminados.

## FUNCIONES DE SEGURIDAD Y SEÑALIZACIÓN DE ERRORES

- Durante el período de garantía, las reparaciones sólo pueden ser realizadas por un Servicio de Asistencia Técnica autorizado.
- Antes de la reparación, desconecte el aparato de la fuente de alimentación, es decir, desconecte el cable de alimentación o suelte el fusible.
- Los trabajos y reparaciones no autorizados pueden provocar descargas eléctricas o cortocircuitos, así que no intente realizarlos. Deje este trabajo a los técnicos autorizados.
- En caso de pequeñas interferencias, puede intentar resolver el problema siguiendo los consejos del manual de instrucciones.
- La intervención del Servicio de Asistencia Técnica durante el período de garantía no es gratuita si el aparato no funciona por un uso incorrecto.
- La reparación de fallos causados por instalación o uso incorrectos, no está cubierta por la garantía y no se atenderán reclamaciones por ello. Los gastos de reparación correrán a cargo del usuario.

CÓDIGO DE ERROR	DESCRIPCIÓN DEL ERROR	SOLUCIÓN
	Activación continua de los sensores durante más de 10 segundos, causada por la presencia de objetos o líquidos sobre el cristal en el panel de control.	Elimine los objetos y/o líquidos y limpie la superficie. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica autorizado, especificando el código de error.
L	¡No es un error! Seguridad infantil activada.	Desactive el bloqueo.
	No hay recipiente o es inadecuado.	Utilice recipientes aptos para inducción. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica autorizado, especificando el código de error.
E8	Funcionamiento incorrecto del ventilador de refrigeración.	La salida del aire está tapada, por ejemplo, por un papel. El ventilador está averiado. Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica autorizado, especificando el código de error.
E3	El recipiente es inadecuado.	Utilice recipientes aptos para inducción. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica autorizado, especificando el código de error.
E2	Sobrecalentamiento de la placa de cocción.	No caliente recipientes vacíos. Utilice recipientes aptos para inducción. Deje enfriar la placa. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica autorizado, especificando el código de error.
Er21 Er22 Er20 Er36 Er31 Er47 Er40 EA EH U400 E4 E5 E6 E7 E9	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica autorizado - especificando el código de error.	

## LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

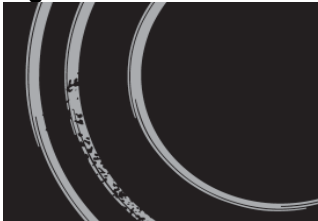


Fig. 5

La superficie de vitrocerámica debe limpiarse después de cada uso, ya que cualquier mancha que quede se quemará al calentar la superficie.

Para la limpieza utilice productos específicos para vitrocerámica.

Antes de utilizar la superficie de vitrocerámica, quite el polvo de la superficie si lo hubiera y la posible suciedad del fondo de los recipientes, para evitar rayar las zonas de cocción (Fig. 1).



No utilice estropajos de acero ni detergentes abrasivos para evitar rayar la superficie. La superficie también se puede dañar por el uso de aerosoles agresivos o detergentes inadecuados (Fig. 1 y Fig. 2).

Los indicadores pueden desgastarse por el uso de detergentes agresivos, estropajos de acero o por la suciedad en el fondo de los recipientes (Fig. 2). La suciedad no adherida se puede eliminar con una esponja húmeda y a continuación secar bien el recipiente (Fig. 3).

Las manchas de agua se pueden eliminar con una solución de vinagre, pero no se puede usar en el marco (de algunos modelos) porque puede perder su brillo. No utilice detergentes agresivos, ni aerosoles para eliminar la cal (Fig. 3).

La suciedad más resistente se elimina con detergentes específicos para la limpieza de superficies de vitrocerámica. Siga las recomendaciones del fabricante del detergente.

Elimine totalmente el detergente, ya que cualquier residuo podría dañar la superficie de vitrocerámica (Fig.3).

La suciedad adherida por quemado debe eliminarse con una rasqueta con cuchilla de afeitar. Si el mango de la rasqueta es de plástico, tenga cuidado de que no esté en contacto con la placa caliente (Fig. 4).

¡Tenga cuidado al utilizar la rasqueta para evitar lesionarse!

El azúcar o los alimentos con alto contenido de azúcar fundidos sobre la placa de cocción pueden dañar la superficie de vitrocerámica para siempre (Fig. 5), por lo que es deben eliminarse inmediatamente en caliente con la rasqueta (Fig. 4).

Las irisaciones de colores de la superficie de vitrocerámica no afectan el funcionamiento de la superficie. Son producidas por el deslizamiento de recipientes metálicos sobre el vidrio o la presencia de grasa entre el vidrio y el recipiente, lo que requiere repetir la limpieza varias veces.



Todos los errores arriba indicados son de naturaleza estética y no afectan directamente al funcionamiento del aparato. No se admitirán reclamaciones por ello en garantía.



**Cher client**

Cet appareil est destiné à un usage domestique.  
 Pour l'emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux qui respectent l'environnement, qui sont recyclables et qui peuvent être jetés ou détruits.  
 Lorsque l'appareil n'est plus utilisé, il est recommandé de le remettre à une entreprise pour la récupération des appareils « hors d'usage » afin de ne pas polluer l'environnement.

**Mode d'emploi**

Le mode d'emploi est destiné au consommateur. Il décrit l'appareil et son utilisation.  
 Différents types/modèles d'appareils sont décrits à l'intérieur, certaines descriptions de fonctions pourraient donc ne pas correspondre à votre appareil.

Ce mode d'emploi est valable pour les pays indiqués sur l'appareil. Si AUCUN pays n'est indiqué, suivre les instructions techniques pour adapter l'appareil en fonction des normes et de la réglementation du pays.

**Instructions de branchement**

Le branchement doit être effectué exclusivement par un technicien spécialisé conformément au chapitre « Branchement au réseau électrique » et aux normes en vigueur.

**Plaque**

La plaque avec les données techniques de base se trouve au bas de l'appareil.

**Le fabricant s'engage à apporter des améliorations constantes. C'est pourquoi le texte et les illustrations de ce manuel peuvent être modifiés sans préavis.**

**Conserver ces instructions et les remettre à un éventuel autre utilisateur en même temps que l'appareil.**

Mises en garde importantes	76
Installation	77
Branchement au réseau électrique	79
Réglage de la limitation de puissance	81
Caractéristiques techniques	82
Fonctionnement	83
Fonctions de sécurité et signaux d'erreurs	90
Nettoyage et entretien	91

## **MISES EN GARDE IMPORTANTES**

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart s'ils ne sont pas surveillés en permanence.
- Faire attention aux enfants, ne pas les laisser près de l'appareil, et les avertir du danger de brûlures.
- L'appareil ne peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, qu'à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions pour utiliser l'appareil en toute sécurité afin de comprendre les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans la surveillance d'un adulte.



- La cuisson automatique avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut provoquer des incendies. Faire preuve d'une extrême prudence en préparant des aliments qui nécessitent l'utilisation de saindoux ou d'huile (par exemple, des frites). Ne pas essayer d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau : éteindre l'appareil puis couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-incendie.



- Risque d'incendie : ne pas ranger d'objets sur les surfaces de cuisson.



- Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé à la vapeur ou avec des appareils à haute pression.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles ne doivent pas être placés sur l'appareil car ils peuvent devenir chauds.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la pièce.
- Veiller à ce que le branchement électrique d'autres appareils à proximité immédiate n'entre pas en contact avec l'appareil chaud.
- Ne pas ranger sous l'appareil des objets sensibles à la température tels que des détergents, des sprays, etc.
- En cas de problème, débrancher immédiatement la prise de courant et appeler le service d'assistance.
- L'appareil est fabriqué selon les normes de sécurité en vigueur.
- Ne pas brancher la plaque de cuisson au réseau électrique avec des rallonges ou des prises multiples, car elles ne garantissent pas la sécurité nécessaire (par exemple, risque de surchauffe).
- Brancher l'appareil à un branchement permanent.
- L'appareil peut être installé dans un meuble de cuisine et branché au réseau électrique, exclusivement par un technicien agréé.
- Ne pas placer de casseroles vides sur les zones de cuisson.
- Les zones de cuisson ne doivent pas fonctionner à vide, sans casseroles.
- Ne pas utiliser la surface de l'appareil comme un plan de travail. Les objets tranchants pourraient le rayer.
- Il est défendu de préparer des aliments dans des récipients en plastique ou en aluminium sur les zones de cuisson chaudes. Ne pas placer d'objets en plastique ou en aluminium sur la surface de cuisson.
- L'utilisation durable de casseroles en fonte peut modifier la surface et le cadre de l'appareil. L'intervention du service d'assistance n'est pas sous garantie.
- Si l'appareil est installé sur un four pyrolyse, il ne doit pas être utilisé pendant le processus de pyrolyse car ceci peut déclencher la protection contre la surchauffe de la plaque de cuisson.



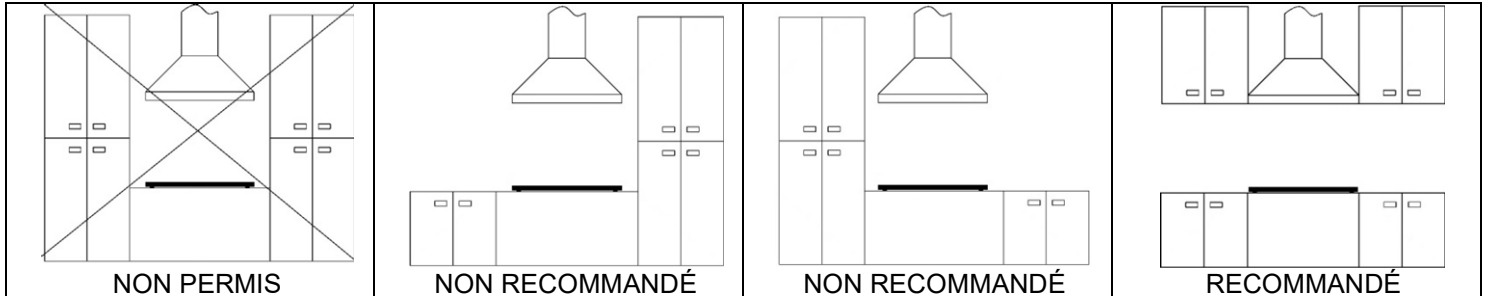
**Le symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que le produit ne doit pas être considéré comme un déchet ménager normal, mais qu'il doit être remis au service de tri approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.**

**En éliminant ce produit correctement, vous contribuez à éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé, qui pourraient résulter d'une élimination inadéquate du produit. Pour obtenir des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre bureau municipal, votre service local d'élimination des déchets ou le magasin où vous avez acheté le produit.**

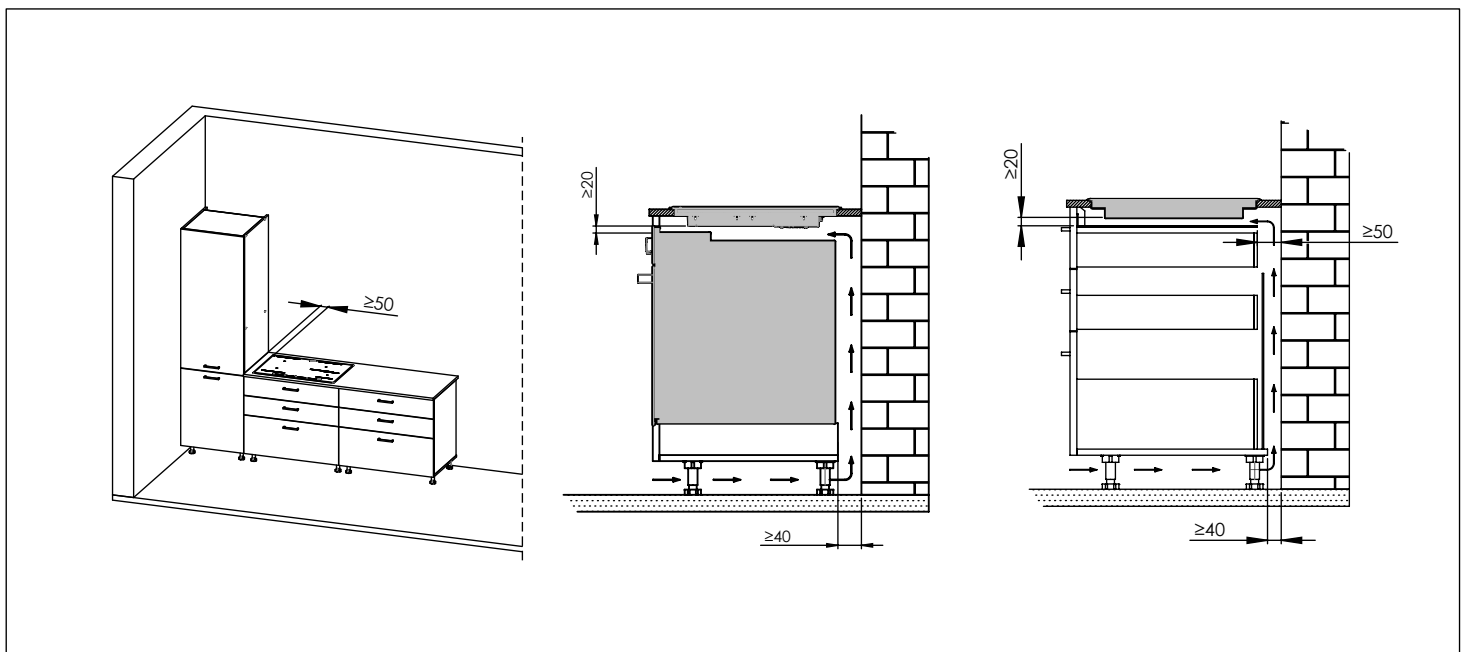
## INSTALLATION

### Mises en garde importantes

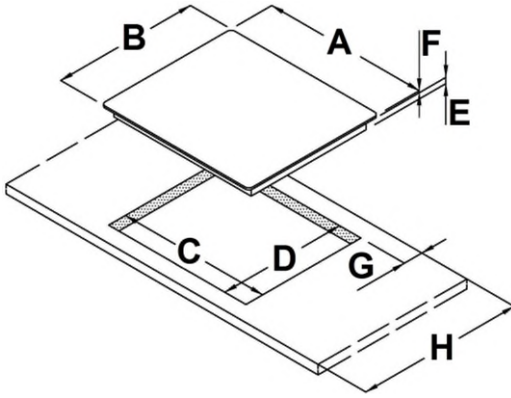
- L'appareil ne peut être installé que par un technicien agréé.
- Le revêtement du meuble doit être traité avec des colles résistantes à la chaleur (100 °C) ; faute de quoi, en raison d'une moindre résistance à la chaleur, la forme et la couleur peuvent changer.
- Idéalement, l'appareil devrait être installé sans meubles ni murs des deux côtés. Les meubles ou les murs ne peuvent être placés que d'un côté de l'appareil ; de l'autre côté, il n'est absolument pas possible de placer des meubles ou des murs plus hauts que l'appareil, dans un cadre de protection contre les incendies.



- Toutes les dimensions et distances à adopter pour le bon fonctionnement de l'appareil sont indiquées dans les figures ci-dessous.
- Si le meuble de cuisine comporte un tiroir, une cloison horizontale doit être placée entre le dessus et le tiroir, ce dernier doit être absent min. 20 mm de la surface inférieure de l'appareil. L'espace entre la cloison et l'appareil doit être vide et aucun objet ne doit être laissé à l'intérieur.
- Les meubles suspendus au-dessus de l'appareil et une éventuelle hotte doivent être placés à la bonne hauteur afin de ne pas perturber le fonctionnement de l'appareil.
- Si l'appareil est installé sous une hotte, la distance de sécurité spécifiée par le fabricant de la hotte doit être respectée. En l'absence d'indications précises ou en cas de présence de matériaux facilement inflammables au-dessus de l'appareil (par exemple une étagère), la distance de sécurité doit être d'au moins 800 mm.
- N'installer l'appareil qu'après avoir monté le meuble suspendu et la hotte, pour éviter de l'endommager.
- L'appareil ne doit pas être installé au-dessus d'un réfrigérateur, congélateur, lave-vaisselle, machine à laver ou sèche-linge.
- **Un four peut être installé dans la partie inférieure du meuble, mais uniquement s'il est équipé d'un ventilateur tangentiel** .

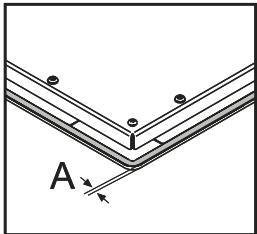


## DIMENSIONS DU RENFORCEMENT



	7380646	7381646	7386646	7382646	7385646	7384646
A	290	580	810	770	900	860
B	510	510	520	510	400	510
C	270	560	750	750	870	840
D	480	480	480	480	370	480
E	55 mm	55 mm	55 mm	55 mm	55 mm	55 mm
F	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm
G	≥ 50 mm	≥ 50 mm	≥ 50 mm	≥ 50 mm	≥ 50 mm	≥ 50 mm
H	≥ 600 mm	≥ 600 mm	≥ 600 mm	≥ 600 mm	≥ 600 mm	≥ 600 mm

### Positionnement du joint en mousse de polyuréthane (appareils en verre)



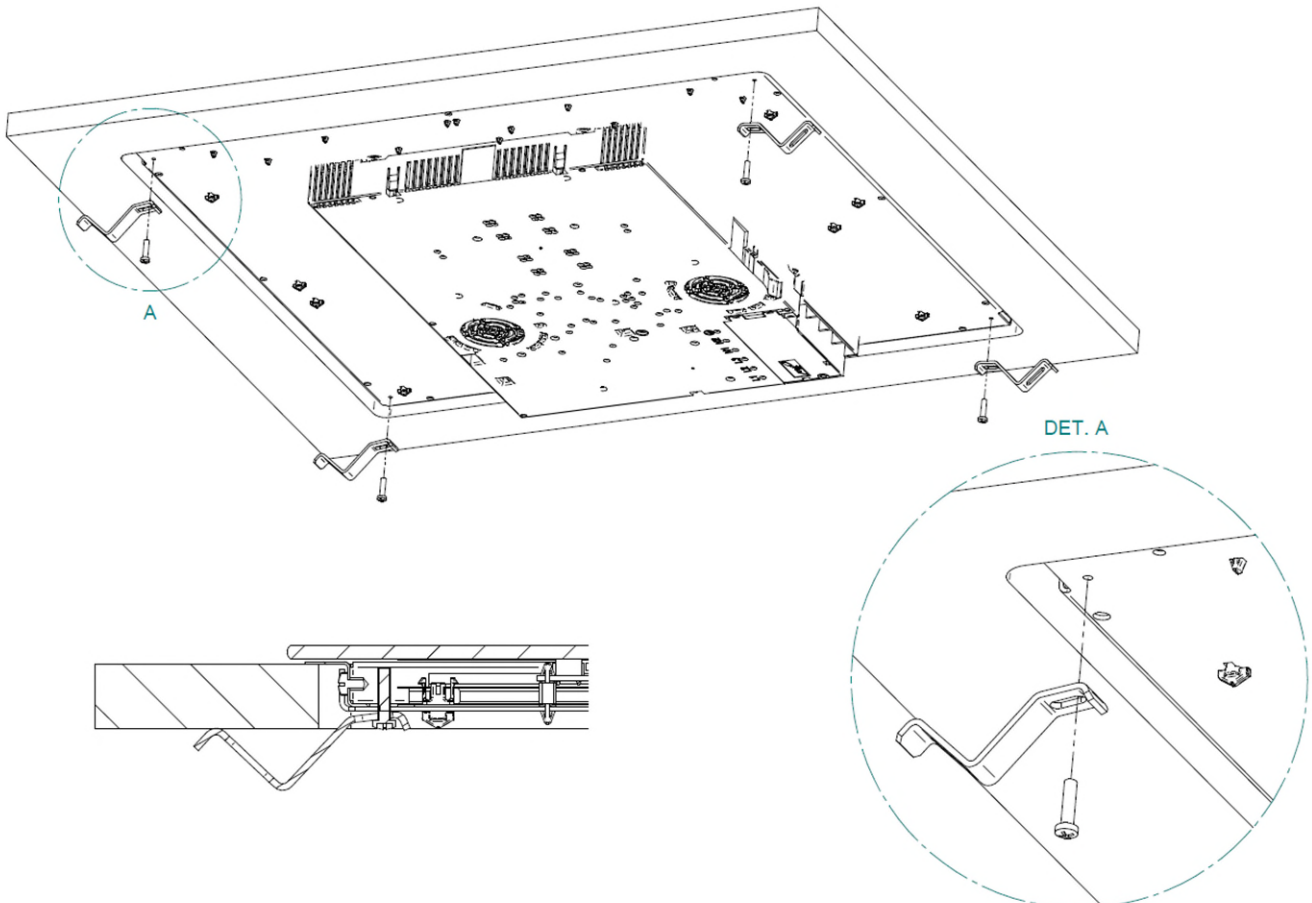
Avant d'installer l'appareil dans le plan de travail, coller sur la face inférieure du verre le joint en mousse de polyuréthane fourni avec l'appareil.

### L'installation sans le joint est interdite !

#### Le joint doit être positionné comme suit :

- Retirer le film de protection ;
- Coller le joint à A= 1mm du bord du verre, sur les 4 côtés, sans le faire chevaucher dans les coins.
- Lors du positionnement, éviter tout contact entre le verre et un objet pointu.

L'appareil est fixé sur le plan de travail à l'aide des supports fournis dans le sachet d'accessoires. Après avoir appliqué le joint et positionné le plan dans le renforcement, positionner les supports et les fixer à l'aide des vis fournies. Utiliser les trous situés aux quatre coins de la plaque de cuisson.



## BRANCHEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

- Le branchement électrique doit être effectué **UNIQUEMENT** par un technicien spécialisé.
- La protection du branchement électrique doit être conforme à la réglementation en vigueur.
- Les bornes de branchement sont accessibles en ouvrant le couvercle des conducteurs.
- Avant de procéder au branchement, vérifier que la tension indiquée sur la plaque correspond à la tension du secteur.
- La plaque avec toutes les données techniques se trouve dans la partie inférieure du plan de cuisson.
- Afin de réaliser un branchement fixe au réseau, un disjoncteur omnipolaire doit être placé entre l'appareil et le réseau.  
Ce dispositif doit assurer une séparation (ou ouverture) des contacts d'au moins 3 mm
- Après l'installation, les parties isolées et les parties qui transportent l'électricité doivent être protégées contre les éventuels contacts.
- Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant chaque intervention. Le branchement électrique de l'appareil doit suivre le schéma, en fonction de la tension du réseau.
- Connecter le câble de protection à la borne marquée du symbole du câble de terre.
- Le câble de branchement doit passer par le presse-étoupe qui le protège contre les déchirures accidentelles.
- Après le branchement, l'allumer pendant environ 3 minutes pour vérifier le fonctionnement.
- Si des parties de l'appareil sont mal connectées ou non conformes aux normes, elles peuvent être endommagées et dans ce cas, la garantie ne s'applique pas !
- Le câble de branchement NE DOIT PAS toucher la paroi arrière de l'appareil car il devient très chaud pendant le fonctionnement.
- L'appareil est généralement configuré à la puissance maximale disponible, indiquée dans le tableau des données techniques. Il est possible de définir un mode de fonctionnement avec limitation de puissance. Cela peut être fait au moment de l'installation, ou plus tard, par un technicien spécialisé. Voir le chapitre sur le réglage de la limitation de puissance.



### Schéma de branchement Utiliser des câbles de type H05V2V2-F



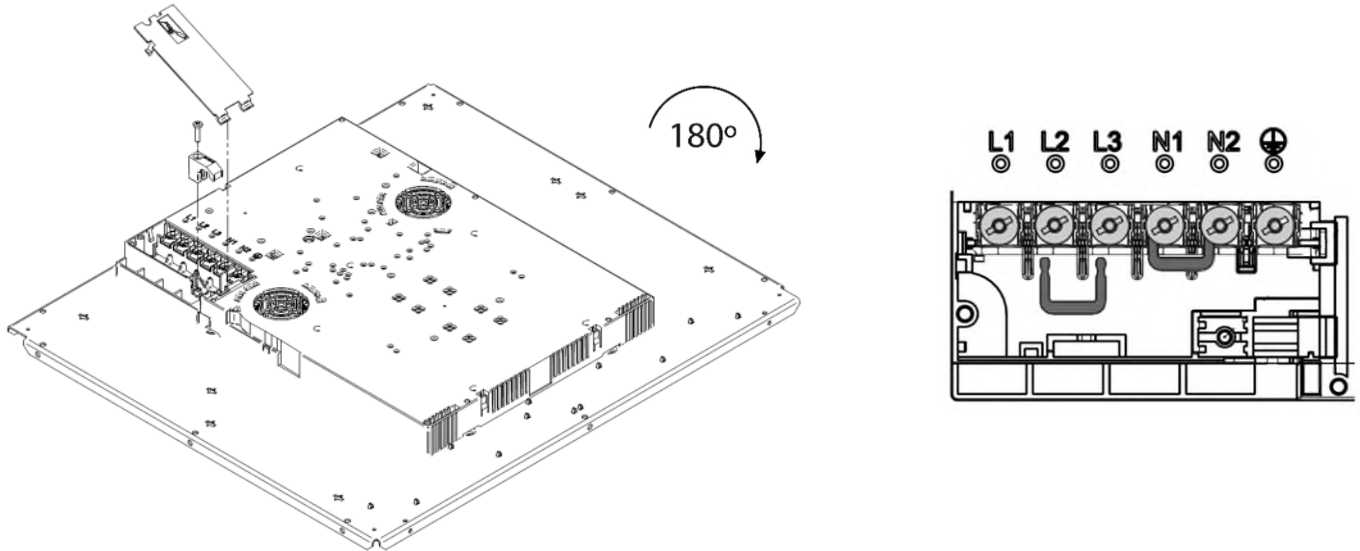
LIGNE	L1 – L2 – L3	MARRON – NOIR – GRIS
TERRE		JAUNE / VERT
NEUTRE	N1 – N2	BLEU

Modèle	Tension d'alimentation	Nombre de phases	Section des conducteurs	Schéma de branchement
7380646	220-240 V~ 50/60 Hz	1 phase + N	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	
7385646 7381646 7382646	220-240 V~ 50/60 Hz	1 phase + N	3 x 4 mm <sup>2</sup>	
	380-415 V ~ 50/60 Hz	2 phases + N	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	
7386646 7384646	220-240 V~ 50/60 Hz	1 phase + N	5 x 2,5 mm <sup>2</sup>	
	380-415 V ~ 50/60 Hz	3 phases + N	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	

## ATTENTION ! LA MISE À LA TERRE EST OBLIGATOIRE.

La sécurité électrique de cet appareil ne peut être garantie que s'il existe un système de mise à la terre efficace et conforme aux réglementations locales et nationales en matière de sécurité.

Il est possible d'accéder au bornier situé au bas de l'appareil. Ouvrir le bornier à l'aide d'un tournevis à fente. Effectuer le branchement électrique comme indiqué dans le tableau ci-dessus, en fonction du modèle acheté et du type de branchement électrique.



## Adaptation de base des capteurs à l'environnement

Après chaque branchement à l'alimentation électrique, l'adaptation de base est automatiquement effectuée pour assurer le fonctionnement optimal des capteurs. Tous les écrans s'allument pendant quelques secondes. Lors de l'adaptation des capteurs, il ne doit y avoir aucun objet. Sinon, l'adaptation s'arrête jusqu'à ce que les objets soient retirés. Pendant cette période, il n'est pas possible d'utiliser le plan de cuisson.

## RÉGLAGE DE LA LIMITATION DE PUISSANCE







L'appareil est généralement configuré à la puissance maximale disponible, indiquée dans le tableau des données techniques.

Cependant, il est possible de définir un mode de fonctionnement avec limitation de puissance. De cette façon, la puissance maximale pouvant être fournie par le plan de cuisson est limitée à une valeur fixe.



**Le réglage de la limitation de puissance doit être effectué UNIQUEMENT par un technicien spécialisé.**

Pour fixer la limitation de puissance, effectuer les opérations suivantes.


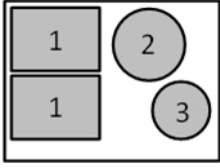
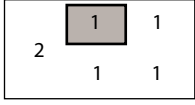
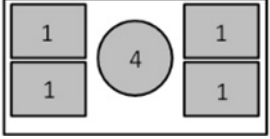
19. Brancher le plan à l'alimentation électrique.
20. Dans les deux minutes qui suivent, accéder au Service Menu, en appuyant simultanément sur les touches  et  jusqu'au signal acoustique.
21. Appuyer sur les deux curseurs allumés jusqu'à un second signal acoustique. L'écran « Minuteur » affiche [CF6].
22. Appuyer sur la touche . L'écran « Minuteur » affiche [PHA].
23. Utiliser le curseur (extrémité gauche → - , extrémité droite → +) pour sélectionner le niveau de puissance souhaité. Le niveau sélectionné est affiché sur l'écran d'une zone de cuisson.  
La correspondance entre les niveaux de puissance et les valeurs de limitation est indiquée dans le tableau ci-dessous.
24. Pour confirmer la sélection et quitter le Service menu, appuyer simultanément sur les touches  et .  
Pour quitter le Service Menu sans effectuer de changement, appuyer sur .

**ATTENTION ! S'assurer que la puissance sélectionnée est conforme au dimensionnement des fusibles installés dans le circuit domestique.**

Tableau des niveaux de puissance

Model	7380646	7381646 7385646 7382646	7386646 7384646
0 (Default)	3700 W	7400 W	10400 W
1	1000 W	1000 W	1000 W
2	1500 W	1500 W	1500 W
3	2800 W	2800 W	2800 W
4	3500 W	3500 W	3500 W
5	-	3700 W	3700 W
6	-	4500 W	4500 W
7	-	6000 W	6000 W
8	-	-	7400 W

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	7380646	7381646 7382646	7386646	7384646
Tension d'alimentation				
Tension d'alimentation	220-240 V ~ 1N	220-240 V ~ 1N 380-415 V ~ 2N	220-240 V ~ 1N 380-415 V ~ 3N	220-240 V ~ 1N 380-415 V ~ 3N
Fréquence d'alimentation	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Zones de cuisson	1) 210 x 190 mm - 2,1 kW (P = 3,0 kW)	1) 210 x 190 mm - 2,1 kW (P = 3,0 kW) 2) Ø 200 mm - 2,3 kW (P = 3,0 kW) 3) Ø 145 mm - 1,4 kW (P = 1,85 kW)	1) 210x190 mm - 2,1 kW (P=3,0 kW) 2) Ø 200 mm -2,3 kW (P=3,0 kW)	1) 210 x 190 mm - 2,1 kW (P = 3,0 kW) 4) Ø 250 mm - 2,3 kW (P = 3,0 kW)
Puissance maximale totale	3,7 kW	7,4 kW	10,4 kW	10,4 kW

### Informations conformément au règlement (UE) 66/2014

Modèle	7380646	7381646 7382646			7386646	7384646		
Type de plaque	Plaque de cuisson à induction	Plaque de cuisson à induction			Plaque de cuisson à induction	Plaque de cuisson à induction		
Nombre de zones de cuisson	2	4			5	5		
Technologie de chauffage	Zones de cuisson à induction	Zones de cuisson à induction			Zones de cuisson à induction	Zones de cuisson à induction		
Dimension de la surface utile pour chaque zone de cuisson [cm]	2x 210x190	2x 210x190	Ø 200	Ø 145	4x210x190	1xØ200	4x 210x190	Ø 250
EC electric cooking Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson, calculée par kg [Wh/kg]	187	187	185,2	184	187	185,2	187	186
EC electric hob Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg [Wh/kg]	187	185,8			186,8	186,8		

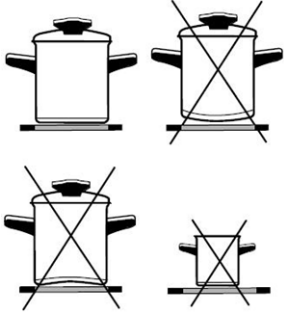
## FONCTIONNEMENT

### Principe de fonctionnement

La plaque de cuisson est équipée de zones de cuisson à induction très fonctionnelles. La chaleur est générée directement dans le fond de la casserole, là où elle est le plus nécessaire, sans pertes inutiles. Ainsi, la consommation d'énergie est beaucoup plus réduite que celle des zones de cuisson standard.

La surface en vitrocéramique ne chauffe pas directement, mais seulement avec la chaleur qui revient de la casserole chauffée. Cette chaleur est indiquée (après l'arrêt) par **H**. Le chauffage dans la zone de cuisson est assuré par la bobine d'induction, qui est insérée sous la surface en vitrocéramique. La bobine stabilise le champ magnétique ; sur le fond des casseroles (qui peuvent être magnétiques) se forment des tourbillons de courant qui les chauffent.

### Casseroles adaptées



- Les casseroles, pendant la cuisson, doivent se trouver au milieu de la zone de cuisson.
- Les casseroles, qui assurent l'induction, sont des ustensiles en acier, en acier émaillé ou en acier moulé. Les casseroles en acier avec un fond en cuivre ou aluminium, ou encore les ustensiles en verre ne conviennent pas.
- Pour utiliser la cocotte-minute, il faut la surveiller jusqu'à ce qu'elle atteigne la bonne pression. Au début, la zone de cuisson fonctionne à pleine puissance, puis, selon les instructions du fabricant de la casserole, on diminue la puissance de cuisson avec le capteur approprié.
- **Faire attention, au moment de l'achat des casseroles, à la mention « compatible avec l'induction ».**

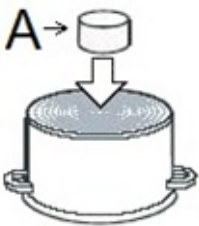
ZONE DE CUISSON	Ø MIN. FOND DE CASSEROLE
210x190 mm (INDIVIDUELLE)	Ø 110 mm
210x190 mm (PONT)	Ø 230 mm
Ø 145	Ø 90 mm
Ø 200	Ø 110 mm
Ø 250	Ø 130 mm

### Remarque :

Lorsque la fonction Pont est activée, la zone créée peut être utilisée de deux façons :

- Avec deux casseroles.
- Avec une casserole.

Si vous utilisez des casseroles plus grandes que la taille maximale recommandée, le temps de chauffage sera plus long, car la chaleur se propagera du centre vers les bords de la casserole par conduction, dans ce cas la température sera également très inégale.



### Expérience avec un aimant

Avec un aimant **A**, il est possible de vérifier si le fond de la poêle peut être magnétique. Utiliser des casseroles où l'aimant reste au fond.

### Reconnaissance des casseroles

Un des avantages des plaques à induction est la reconnaissance des casseroles. S'il n'y a pas de casseroles sur les zones de cuisson, lorsque la plaque de cuisson est

allumée, les écrans affichent **U**. Si on place la casserole sur la zone de cuisson, dans les 10 secondes, la zone la détecte et s'allume au niveau réglé.

Lorsque l'on retire la casserole de la zone de cuisson, l'alimentation électrique est coupée. Si l'on place des casseroles de diamètre plus petit sur la zone de cuisson, celle-ci le sentira et n'utilisera que l'énergie nécessaire au chauffage.

### La plaque de cuisson peut être endommagée :

- si l'on chauffe des casseroles vides.
- si l'on utilise des casseroles inadaptées (par exemple avec un fond non plat).
- si l'on utilise des casseroles en argile, qui laissent des rayures sur la surface en vitrocéramique.
- la casserole n'est pas parfaitement sèche.



L'utilisation de casseroles de mauvaise qualité ou de tout adaptateur pour casseroles non magnétiques annulera la garantie du produit. Dans ce cas, le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés à l'appareil et/ou aux objets se trouvant à proximité.

## Niveaux de cuisson

La puissance des zones de cuisson peut être sélectionnée sur dix niveaux différents.


Niveau	Intention
0	Arrêt, utilisation de la chaleur résiduelle
1-2	Stockage de nourriture chaude, cuisson de petites quantités de nourriture
3	Cuisson lente (continuer la cuisson après un chauffage intense)
4-5	Cuisson lente de grandes quantités
6	Cuisson pour rôti, faire revenir les aliments
7-8	Cuisson pour rôti
9	Début de cuisson, rôti
A	Chauffage rapide automatique
P	Une cuisson particulièrement puissante pour de très grandes quantités d'aliments

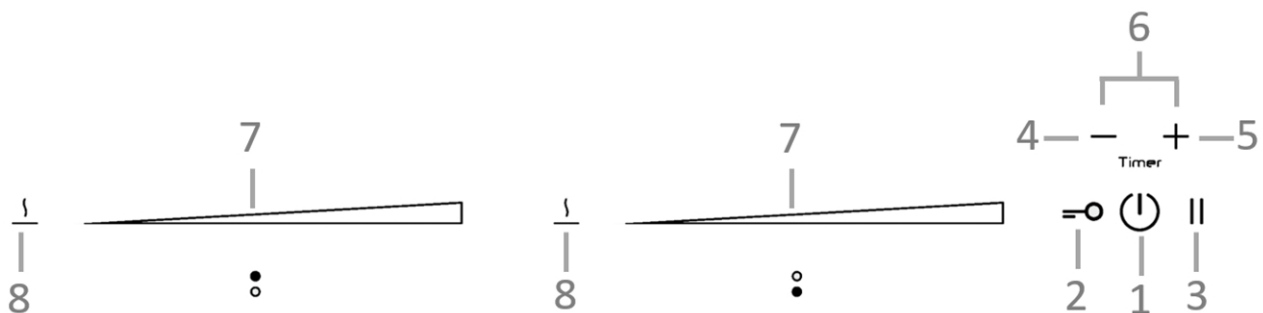
Des exemples de paramètres sont décrits dans le tableau.

## Conseils pour l'économie d'énergie

- Faire attention lors de l'achat des casseroles, car le diamètre indiqué correspond au diamètre supérieur ou au couvercle, qui est toujours plus grand que le fond de la casserole.
- Les cocottes-minute sont particulièrement adaptées pour faire des économies car la pression interne élevée permet de terminer la cuisson en moins de temps.
- Veiller à ce qu'il y ait toujours suffisamment de liquide dans la cocotte-minute, sinon une surchauffe pourrait se produire et endommager à la fois la cocotte-minute et la plaque de cuisson.
- Couvrir toujours les casseroles avec des couvercles appropriés.
- Utiliser des casseroles adaptées à la quantité de nourriture à cuisiner.


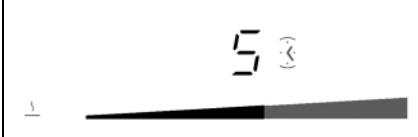

## Commande

- Au moment de l'allumage de la plaque de cuisson en vitrocéramique, tous les voyants s'allument. La plaque de cuisson est prête à l'emploi.
- La plaque de cuisson est équipée de capteurs électroniques qui s'allument si l'on touche les surfaces indiquées pendant au moins 1 seconde.
- Chaque fois que les capteurs s'allument, un signal acoustique le confirme.
- Ne pas placer d'objets sur la surface des capteurs (Communication d'erreurs\_ ).
- Veiller à ce que la surface des capteurs soit toujours propre.





1. Allumage/Arrêt de la plaque de cuisson
2. Verrouillage
3. Pause
4. (-) Minuteur
5. (+) Minuteur
6. Minuteur
7. Curseur
8. Chauffage

## Fonctionnement du curseur

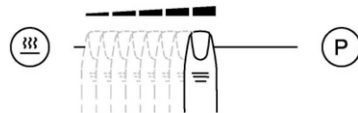
	0
	Valeur intermédiaire
	Valeur maximale

## Allumage de la plaque de cuisson

- Toucher  pendant au moins 1 seconde.
- La commande est active et tous les écrans affichent .
- **Le prochain réglage doit être effectué dans 10 secondes, sinon la commande sera désactivée.**

## Allumage des zones de cuisson


Si vous avez allumé la commande, dans les 10 secondes qui suivent, sélectionner la zone de cuisson souhaitée en appuyant sur le curseur correspondant et en le faisant défiler pour régler le niveau de cuisson de 1 à 9.




- Lorsque l'on appuie sur le curseur pour la première fois, la valeur est réglée au point de contact. Les voyants de contrôle au-dessus du curseur s'allument proportionnellement à la valeur réglée.
- En faisant glisser le doigt sur le curseur, on peut modifier la valeur du niveau de cuisson : vers la droite, la valeur augmente, vers la gauche, elle diminue.
- Lorsque le doigt est retiré du curseur, la zone de cuisson commence à chauffer en fonction de la puissance réglée.

Une pression sur un point précis du curseur pendant au moins 3 secondes active le système de cuisson automatique (voir le chapitre « Chauffage rapide automatique »).

## Arrêt des zones de cuisson

- La zone de cuisson sélectionnée doit être activée.
- Appuyer sur le début du curseur, l'écran affiche . Un court signal acoustique confirme l'arrêt.






## Arrêt de la plaque de cuisson

- La plaque de cuisson peut être éteinte à tout moment en appuyant sur .
- Le signal acoustique est activé et tous les écrans/LED sont éteints sauf ceux des zones de cuisson encore chaudes qui affichent **H**, indication de chaleur résiduelle.


## Verrouillage

En activant cette fonction, il est possible d'empêcher les enfants d'utiliser les zones de cuisson.

### Activation


- La plaque de cuisson doit être allumée.
- Appuyer sur  pendant environ 1 seconde, la LED correspondante s'allume, le verrouillage est actif.
- Le verrouillage protège tous les capteurs contre tout actionnement involontaire, sauf  et .
- Si la plaque est éteinte lorsque la fonction de verrouillage est activée, celle-ci restera en mémoire jusqu'à ce que la plaque soit à nouveau allumée.
- Lorsque les minuteurs programmés ont écoulé leur temps, les alarmes peuvent être désactivées en appuyant sur  ou  sans déverrouiller la commande.

### Désactivation




- La plaque de cuisson doit être allumée.
- Appuyer sur  pendant environ 1 seconde, la désactivation est confirmée par un court signal acoustique.


## Sécurité enfants

Cette fonction ne peut être activée/désactivée qu'après avoir allumé la plaque de cuisson

avec la touche  et avec toutes les zones de cuisson au niveau zéro.

#### Activation

- Appuyer simultanément sur  et  pendant 3 secondes.
- La fonction est active et tous les écrans affichent 
- La commande s'éteint automatiquement après 10 secondes.

**La sécurité enfants désactive toutes les touches sauf . Une fois activée, la commande reste verrouillée même si elle est éteinte et rallumée.**



#### Désactivation

- Dans les 10 secondes, appuyer simultanément sur  et  pendant 3 secondes.
- La fonction est désactivée.

### Pause

**Cette fonction n'est possible que si au moins une zone de cuisson est en service. En mode pause, le processus de cuisson est suspendu et la plaque de cuisson ne délivre pas d'énergie.**

#### Activation

- Appuyer sur  pendant au moins 1 seconde, la LED correspondante s'allume et tous les écrans affichent le symbole .

#### Pendant la fonction

- Les minuteurs déjà programmés sont verrouillés et se poursuivent lorsque la fonction se termine.
- Les zones de cuisson sont éteintes.
- Le chauffage automatique et la fonction Booster sont désactivés.
- Le calcul de la chaleur résiduelle et la limitation de la durée de fonctionnement se poursuivent.
- Les autres fonctions des LED continuent à s'allumer en fonction de l'état.


**La fonction peut durer au maximum 10 minutes.**

**La plaque de cuisson peut être allumée ou éteinte à tout moment en appuyant sur**




**. Dans ce cas, si le mode de pause est actif, il se termine.**


#### Désactivation

- Appuyer sur , les LED au-dessus du curseur d'une des zones de cuisson s'allument.
- Dans les 10 secondes qui suivent, appuyer sur le curseur de la zone éclairée et le faire défiler de gauche à droite.
- La LED au-dessus du bouton de pause s'éteint et l'état est rétabli avant le mode pause.

### Rappel



Cette fonction permet de sauvegarder rapidement les réglages lorsque, par erreur, la


commande est désactivée en appuyant sur  par inadvertance.

Après l'arrêt, on a 6 secondes pour remettre la commande en marche et 6 autres secondes pour appuyer sur . Tous les paramètres précédents sont récupérés.

Cette fonction ne peut être utilisée que si au moins une zone de cuisson (niveau de cuisson > 0) est active, que la fonction de verrouillage soit active ou non.

### Indication de la chaleur résiduelle

La plaque de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle . La zone de cuisson ne chauffe pas directement, mais grâce à la chaleur de retour transmise par la casserole. Une fois la zone éteinte, l'écran affiche le symbole  lumineux et, tant qu'il est actif, on peut l'utiliser pour chauffer ou décongeler des aliments.

Lorsque le symbole  disparaît, la zone de cuisson est toujours chaude.



Danger de brûlures !

### Cuisine rapide

Il est possible d'utiliser cette fonction pour la cuisson rapide ; grâce à une puissance supplémentaire, on peut faire chauffer rapidement même de grandes quantités de nourriture. Après l'activation, la puissance supplémentaire est active pendant 5 minutes,

après quoi elle passe automatiquement au niveau de cuisson 9.

Lorsque la cuisson rapide est active, la puissance d'une des zones de cuisson est limitée, l'écran affiche, en alternance pendant quelques secondes, le niveau de cuisson et la puissance limitée due à la cuisson rapide sur l'autre zone de cuisson.

#### Activation

- Sélectionner une zone de cuisson et faire glisser le doigt sur le curseur de gauche à droite jusqu'à ce que la puissance maximale  $P$  de la zone de cuisson souhaitée soit activée ;
- Le pouvoir supplémentaire est actif ;
- L'écran affiche le symbole  $P$ .

#### Désactivation

- Appuyer et faire glisser le curseur de la zone de cuisson souhaitée, jusqu'à obtenir  $0$  si l'on souhaite éteindre la zone ou atteindre le niveau de cuisson souhaité.

#### SYSTEME POWER MANAGEMENT

Le système Power Management distribue la puissance disponible entre les zones de cuisson disposées par paires (comme la ou les figures ci-contre), fournissant la puissance maximale à une zone de cuisson et réduisant automatiquement la puissance disponible à l'autre zone de cuisson. L'écran de la deuxième zone de cuisson alterne pendant quelques secondes entre la puissance de cuisson sélectionnée et la puissance limitée.



**Dans certaines circonstances, la fonction de cuisson particulièrement puissante peut être désactivée automatiquement pour protéger les composants électroniques à l'intérieur de la plaque de cuisson.**

Cette fonction permet de préchauffer la zone à la température maximale afin de l'amener rapidement à la température requise. Après un temps défini (indiqué dans le tableau ci-dessous), le niveau de cuisson reviendra au niveau précédemment fixé.

La fonction peut être activée sur chaque zone de cuisson, pour tous les niveaux de cuisson, sauf pour le niveau 9 où la puissance est à un maximum constant.

#### Activation

- Appuyer sur n'importe quel point du curseur de la zone de cuisson sélectionnée pendant au moins 3 secondes ;
- Sur l'écran correspondant,  $A$  est affiché en alternance avec le niveau de cuisson sélectionné, qui correspond au niveau de cuisson auquel la zone doit fonctionner à la fin du chauffage rapide ;
- À la fin du délai indiqué dans le tableau, la fonction est désactivée et  $A$  s'éteint. Le système de cuisson automatique peut être désactivé à tout moment en modifiant le niveau de puissance de cuisson.

Niveau	1	2	3	4	5	6	7	8
Durée chauff. automatique (secondes)	40	72	120	176	256	432	120	192

Cette fonction permet de gérer deux zones de **même diamètre** et **puissance**. La fonction

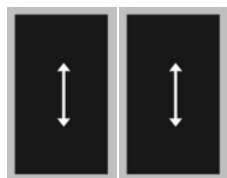
Pont est disponible pour les zones de cuisson qui affichent les symboles  $UN$ . Les deux zones sont activées en même temps et contrôlées en n'opérant que sur l'une d'entre elles.

#### Activation

- Que les deux zones de cuisson fonctionnent à un niveau différent ou au niveau 0, appuyer simultanément sur un point quelconque des curseurs respectifs.
- Maintenant que les deux zones fonctionnent ensemble, les LED à droite des écrans respectifs s'allument. L'écran de la zone de contrôle indique le niveau, tandis que l'affichage de la zone contrôlée s'éteint ;
- lorsque la fonction est active, vous pouvez régler le minuteur, la LED près des deux écrans s'allumera.
- Si aucune casserole n'est détectée sur la zone de cuisson finale dans les 10 minutes, la fonction Pont est automatiquement désactivée.

#### Désactivation

- Appuyer simultanément sur un point quelconque des curseurs respectifs des zones concernées (même procédure que l'activation).
- La fonction est désactivée, les écrans des deux zones de cuisson affichent  $0$  et peuvent être à nouveau réglés.






### Chauffage rapide automatique

### Pont



## Chauffage

La fonction de chauffage sert à maintenir au chaud les aliments préalablement cuits et peut également être utilisée comme fonction de décongélation ou de cuisson à feu doux.

### Activation

- Appuyer sur  de la zone de cuisson souhaitée, le mode « chauffage »  est activé ;
- Si la touche  est enfoncée à nouveau, la fonction est désactivée.

## Arrêt de sécurité

Le fonctionnement ininterrompu à la puissance maximale de chaque zone de cuisson est limité dans le temps (voir tableau). Lorsque la zone de cuisson s'éteint pour le mécanisme de sécurité, le symbole  ou  apparaît sur l'écran, s'il y a de la chaleur résiduelle.

Niveau	Minutes avant l'arrêt de sécurité
Chauffage	120
1	522
2	402
3	318
4	258
5	210
6	168
7	138
8	114
9	90
P	10

Exemple : Régler la zone de cuisson sur le niveau de cuisson 5 et la laisser fonctionner pendant un certain temps. Si l'on ne change pas le niveau de cuisson, le mécanisme de sécurité arrêtera la cuisson après 210 minutes de fonctionnement.












## Système de sécurité contre la surchauffe

La plaque de cuisson à induction est équipée d'un système de sécurité contre la surchauffe, qui protège la partie électronique des dommages. Ce système de sécurité fonctionne à plusieurs niveaux. Lorsque la température de la zone de cuisson atteint des niveaux très élevés, c'est d'abord le ventilateur à deux niveaux qui est activé. Si cela ne suffit pas, la « Fonction cuisson rapide » se désactive, ainsi le niveau de cuisson de certaines zones baisse, ou bien le système de sécurité prendra le relais et l'arrêtera complètement. Lorsque la surface refroidit, on a toujours à disposition toute la puissance des zones de cuisson.

## Minuteur








Cette fonction facilite la cuisson en permettant de régler un minuteur pour les zones de cuisson. Un minuteur indépendant peut être réglé pour chaque zone.

### Activation







- La plaque de cuisson doit être allumée et la zone sur laquelle on souhaite régler le minuteur doit être en fonction.
- Appuyer simultanément sur  et , l'écran du minuteur affiche  et  s'allume, de la première zone de cuisson active, en commençant par la gauche.
- Appuyer simultanément sur  et  autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone sur laquelle on souhaite régler le minuteur.  s'allume uniquement pour les zones de cuisson actives.
- Dans les 10 secondes suivant la pression de  et  il est possible de régler la valeur du minuteur en appuyant sur  ou .
- La valeur du minuteur peut être affichée :
  - en minutes et secondes, jusqu'à 9min59s ;
  - en heures et minutes, jusqu'à 1h59min. Dans ce cas, « min » s'allume en dessous de l'écran du minuteur.

**Le temps de cuisson peut être réglé indépendamment pour chaque zone de cuisson.**



### Modification du temps de cuisson

- Le temps de cuisson peut être modifié à tout moment pendant le fonctionnement.
- Appuyer simultanément sur  et  ;
- Appuyer simultanément sur  et  autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone pour laquelle on souhaite modifier le minuteur. La zone est identifiée par l'allumage de  ;
- Dans les 10 secondes, appuyer sur  et  pour modifier le temps.









## Temps restant

- C'est toujours le temps le plus court qui est affiché. (  de la zone de cuisson concernée a un éclairage plus fort que les autres) ;
- Appuyer simultanément sur  et  ;
- Appuyer simultanément sur  et  autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone dont on souhaite voir le temps restant. La zone est identifiée par l'allumage de  ;
- L'écran du minuteur indiquera le temps restant de la zone de cuisson sélectionnée.

### Désactivation

Une fois le temps de fonctionnement défini écoulé, le signal acoustique s'active et la zone de cuisson s'éteint. Le signal acoustique peut être désactivé en appuyant sur  ou  ou bien il s'éteint de lui-même au bout de 2 minutes.

### Désactivation avant l'écoulement du temps défini













- Appuyer simultanément sur  et  ;
- Appuyer simultanément sur  et  autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone où on souhaite désactiver le minuteur. La zone est identifiée par l'allumage de  ;
- Appuyer sur  jusqu'à la valeur .
-  de la zone de cuisson s'éteint et le minuteur s'arrête.

## Avertisseur



Le minuteur peut être utilisé comme avertisseur même si on l'utilise déjà pour la cuisson à temps.

### Activation








Si la plaque de cuisson est éteinte :

- Appuyer sur  pour l'allumer ;
- Appuyer simultanément sur  et  pour activer le minuteur. L'écran du minuteur affiche . Si une zone de cuisson est active,  de la première zone de cuisson active s'allume, en commençant par la gauche.
- Appuyer simultanément sur  et  le nombre de fois nécessaire pour sélectionner l'avertisseur,  se trouve entre  et  ;
- La valeur du minuteur est réglée en appuyant sur  ou  ;
- Pour l'avertisseur également, on peut régler le temps en minutes et secondes, ou en heures et minutes.

### Désactivation

Une fois le temps réglé écoulé, le signal acoustique retentit par intermittence ; il peut être désactivé en appuyant sur  ou , ou s'éteint de lui-même au bout de 2 minutes.



Si l'on souhaite désactiver l'avertisseur avant le temps fixé :

- Appuyer simultanément sur  et  ;
- Appuyer simultanément sur  et  autant de fois que nécessaire pour sélectionner l'avertisseur,  s'allume ;
- Appuyer sur  jusqu'à la valeur . L'avertisseur est désactivé.



## Fonction Chef Cook

Avec cette fonction il est possible d'utiliser la table de cuisson comme celle d'une cuisine professionnelle. En déplaçant la casserole sur la surface, la puissance des foyers sera saisie à des niveaux différents.

### Activation

- Saisir au même temps  et .
- La fonction est maintenant active et les niveaux de puissance sont affichés sur l'écran des différents foyers.



### Désactivation

- Saisir à nouveau au même temps  et .

La fonction Chef Cook a des niveaux prédéfinis pour chaque foyer, qui peuvent être modifiés avec les curseurs. Lorsque la fonction est désactivée, chaque niveau de puissance revient à sa valeur prédéfinie.

## FONCTIONS DE SÉCURITÉ ET SIGNAUX D'ERREURS

- Pendant la période de garantie, les réparations ne peuvent être effectuées que par un service d'assistance agréé.
- Avant toute réparation, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, c'est-à-dire débrancher le cordon d'alimentation ou dévisser le fusible.
- Les travaux et les réparations non autorisés peuvent entraîner des décharges électriques ou des courts-circuits, il ne faut donc pas les effectuer. Laisser ce travail aux techniciens autorisés.
- En cas de perturbations mineures, on peut essayer de résoudre le problème en suivant les conseils du mode d'emploi.
- L'intervention du service d'assistance pendant la période de garantie n'est pas gratuite si l'appareil n'a pas été utilisé correctement.
- Les pannes ou réclamations qui ont été causées par une mauvaise utilisation ou installation, ne seront pas gérées sous garantie. Les frais de réparation seront à la charge de l'utilisateur.

CODE D'ERREUR	DESCRIPTION DE L'ERREUR	SOLUTION
	Activation continue des capteurs pendant plus de 10 secondes, causée par la présence d'objets ou de liquides sur le verre dans la zone de commande.	Retrait des objets et/ou liquides + nettoyage du verre. Si le problème persiste, contacter le centre d'assistance technique agréé en précisant le code d'erreur.
L	Aucune erreur ! Sécurité enfants active.	Déverrouiller la plaque.
	Casserole non présente ou non appropriée.	Utiliser des casseroles adaptées à l'induction. Si le problème persiste, contacter le centre d'assistance technique agréé en précisant le code d'erreur.
E8	Mauvais fonctionnement du ventilateur de refroidissement.	L'air d'évacuation est bloqué, par exemple par du papier. Ou ventilateur défectueux. Contacter le centre d'assistance technique agréé, en précisant le code d'erreur.
E3	Casserole non adaptée.	Utiliser des casseroles adaptées à l'induction. Si le problème persiste, contacter le centre d'assistance technique agréé en précisant le code d'erreur.
E2	Surchauffe de la plaque de cuisson.	Ne pas faire chauffer de casseroles vides. Utiliser des casseroles adaptées à l'induction. Laisser la plaque de cuisson refroidir. Si le problème persiste, contacter le centre d'assistance technique agréé en précisant le code d'erreur.
Er21 Er22 Er20 Er36 Er31 Er47 Er40 EA EH U400 E4 E5 E6 E7 E9	Contacter le centre d'assistance technique agréé – en précisant le code d'erreur.	

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**



**Fig.1**

La surface en vitrocéramique doit être nettoyée après chaque utilisation, car la moindre petite tache qui reste brûlera sur la surface chaude.

Pour l'entretien courant, utiliser des produits de nettoyage pour la vitrocéramique.

Avant chaque utilisation de la surface en vitrocéramique, retirer la poussière de la surface ainsi que les éventuelles saletés du fond des casseroles, qui pourraient rayer les zones de cuisson (Fig.1).



Ne pas utiliser d'éponges en acier ou de détergents abrasifs qui pourraient rayer la surface. La surface peut également être endommagée par l'utilisation de sprays agressifs ou de détergents inappropriés (Fig.1 et Fig.2).



**Fig.2**

Les commandes peuvent se devenir moins lisibles à cause de l'utilisation de détergents agressifs, d'éponges en acier ou de fonds de casseroles sales (Fig.2). Les plus petites saletés peuvent être enlevées avec une éponge humide, et la casserole doit être bien sèche (Fig.3).



**Fig.3**

Les taches d'eau peuvent être enlevées avec une solution de vinaigre, mais il ne faut pas l'utiliser sur le cadre (de certains modèles) car celui-ci peut perdre son éclat. Ne pas utiliser de détergents et de sprays agressifs pour éliminer le calcaire (Fig.3).

Les saletés les plus tenaces seront éliminées avec des détergents spécifiques pour le nettoyage des surfaces en vitrocéramique. Suivre les conseils du fabricant du détergent.

Veiller à éliminer complètement le détergent de la surface car certains résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique (Fig.3).

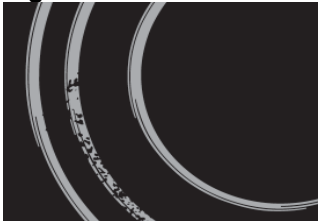


**Fig.4**

Les saletés les plus tenaces ou brûlées doivent être enlevées avec un grattoir. Veiller à ce que le manche en plastique du grattoir n'entre pas en contact avec la plaque de cuisson (Fig.4).

Veiller à ne pas se blesser lors de l'utilisation du racloir !

Le sucre ou les plats très sucrés peuvent endommager à jamais la surface de la vitrocéramique (Fig.5), c'est pourquoi il est nécessaire d'enlever immédiatement à l'aide du grattoir les résidus de sucre de la surface de la vitrocéramique, même si elle est encore chaude (Fig.4).



**Fig.5**

Le changement de couleur de la surface en vitrocéramique n'affecte pas la fonction ou la stabilité de la surface. Cette dernière est la conséquence de l'utilisation de casseroles en cuivre ou en aluminium ou de résidus alimentaires au fond de la casserole, mais il est très difficile de les éliminer.



Toutes les erreurs mentionnées ci-dessus sont de nature esthétique et n'affectent pas directement le fonctionnement de l'appareil. Elles ne peuvent pas être gérées sous garantie.

Foster S.p.A

Via M.S. Ottone 18-20  
42041 Brescello (RE) – Italy

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

LIB30968

rev. 01 – 11/2023