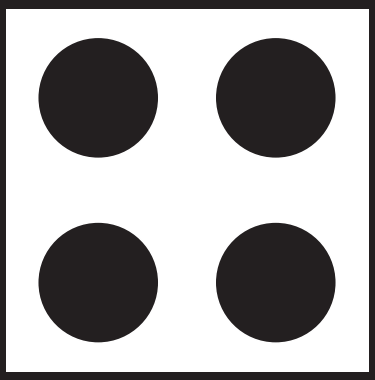
FULGOR
MILANO



FCHL 904 ID TS

PIANO DI COTTURA INDUZIONE

COOKING HOB INDUCTION

TABLES DE CUISSON INDUCTION

EINBAUKOCHGERÄT INDUKTIONSHERD

PLACA DE COCCIÓN INDUCCIÓN

IT ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E L'USO

EN INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE

FR MODE D'EMPLOI POUR L'INSTALLATION ET L'UTILISATION

DE INSTALLATIONS- UND GEBRAUCHSANLEITUNG

ES INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y EL USO

Caro Cliente,

sentitamente La ringraziamo e ci congratuliamo per la scelta da Lei fatta.

Questo nuovo prodotto, accuratamente progettato e costruito con materiali di primissima qualità, e stato accuratamente collaudato per poter soddisfare tutte le Sue esigenze di una perfetta cottura.

La preghiamo pertanto di leggere e rispettare le facili istruzioni che Le permetteranno di raggiungere eccellenti risultati sin dalla prima utilizzazione. Con questo moderno apparecchio Le formuliamo i nostri più vivi auguri.

IL COSTRUTTORE

INDICE	PAGINA
1- Avvertenze per la sicurezza	**7**
2 - Istruzioni per l'utente	**8**
Istallazione	**8**
Posizionamento	**8**
Connessioni elettriche	**8**
La cottura ad induzione	**8**
Recipienti per la cottura	**8**
Uso del piano cottura	**8**
Accensione piano cottura	**8**
Accensione zone cottura	**9**
Riconoscimento pentole	**9**
Calore residuo	**9**
Bridge (Zone cottura flessibili)	**9**
Power boost (Riscaldamento veloce)	**9**
Preriscaldamento automatico	**9**
Tenere in caldo la pentola	**9**
Timer	**10**

INDICE	PAGINA
Timer delle zone cottura	**10**
Egg Timer/Promemoria	**10**
PAUSA	**10**
Ripristino funzioni	**10**
Blocco comandi	**10**
Sicurezza bambini	**10**
Spegnimento zone cottura	**11**
Spegnimento piano cottura	**11**
Spegnimento di sicurezza	**11**
Gestione della potenza	**11**
Impostazioni di potenza	**11**
Informazioni sui piani di cottura elettrici a uso domestico	**13**
Pulizia e manutenzione	**14**
Consigli per risparmiare energia	**14**
Dismissione degli elettrodomestici	**14**
3 - Risoluzione dei problemi	**15**

**QUESTO PRODOTTO È STATO CONCEPITO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO.
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE O DA USO IMPROPRIO, ERRONEO OD ASSURDO.**

L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE USATO DA PERSONE (COMPRESI BAMBINI) CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI, O DA PERSONE CHE MANCANO DELL'ESPERIENZA E DELLE CONOSCENZE NECESSARIE SE NON SOTTO LA SUPERVISIONE O DIETRO ISTRUZIONI SULL'USO DELL'APPARECCHIO DA PARTE DI UNA PERSONA RESPONSABILE PER LA LORO SICUREZZA.

I BAMBINI DEVONO ESSERE CONTROLLATI PER ASSICURARSI CHE NON GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.

INFORMAZIONI SULLE ZONE COTTURA

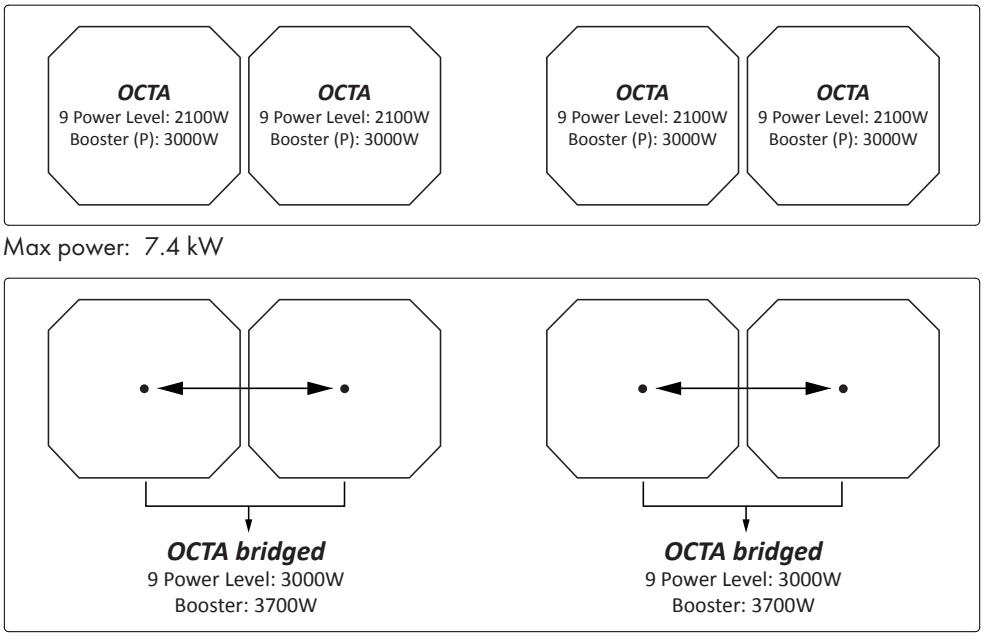
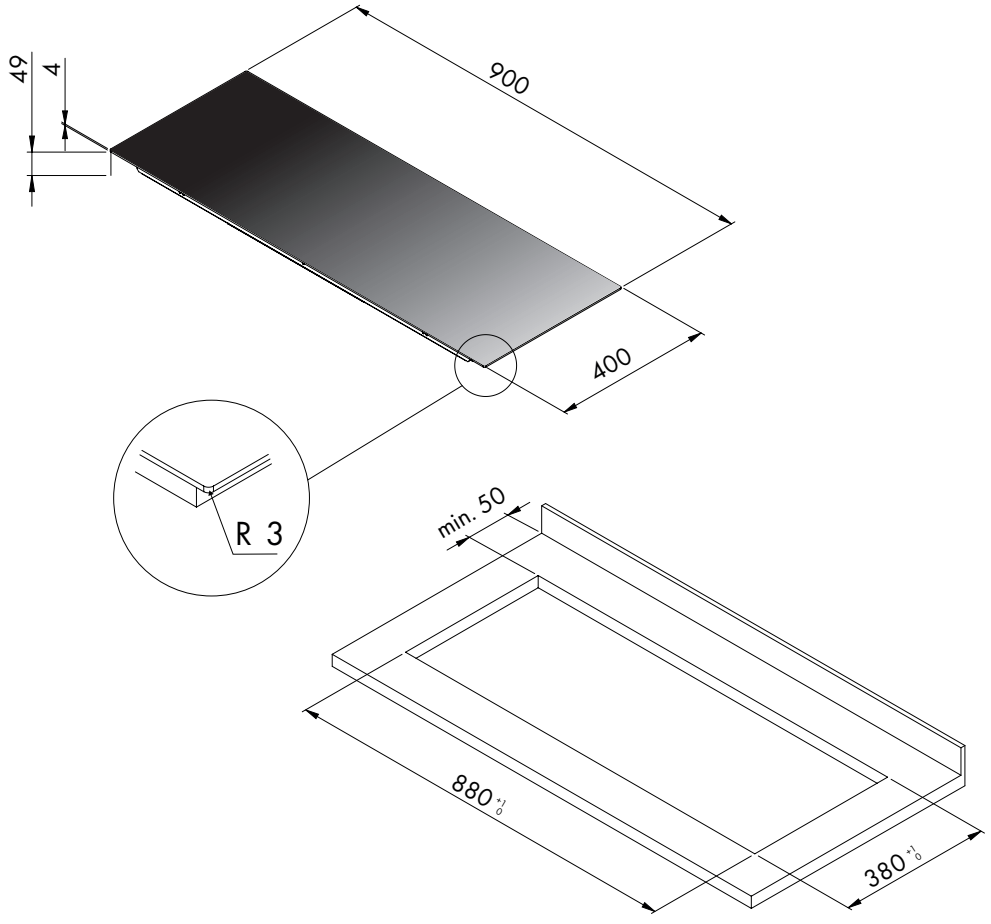
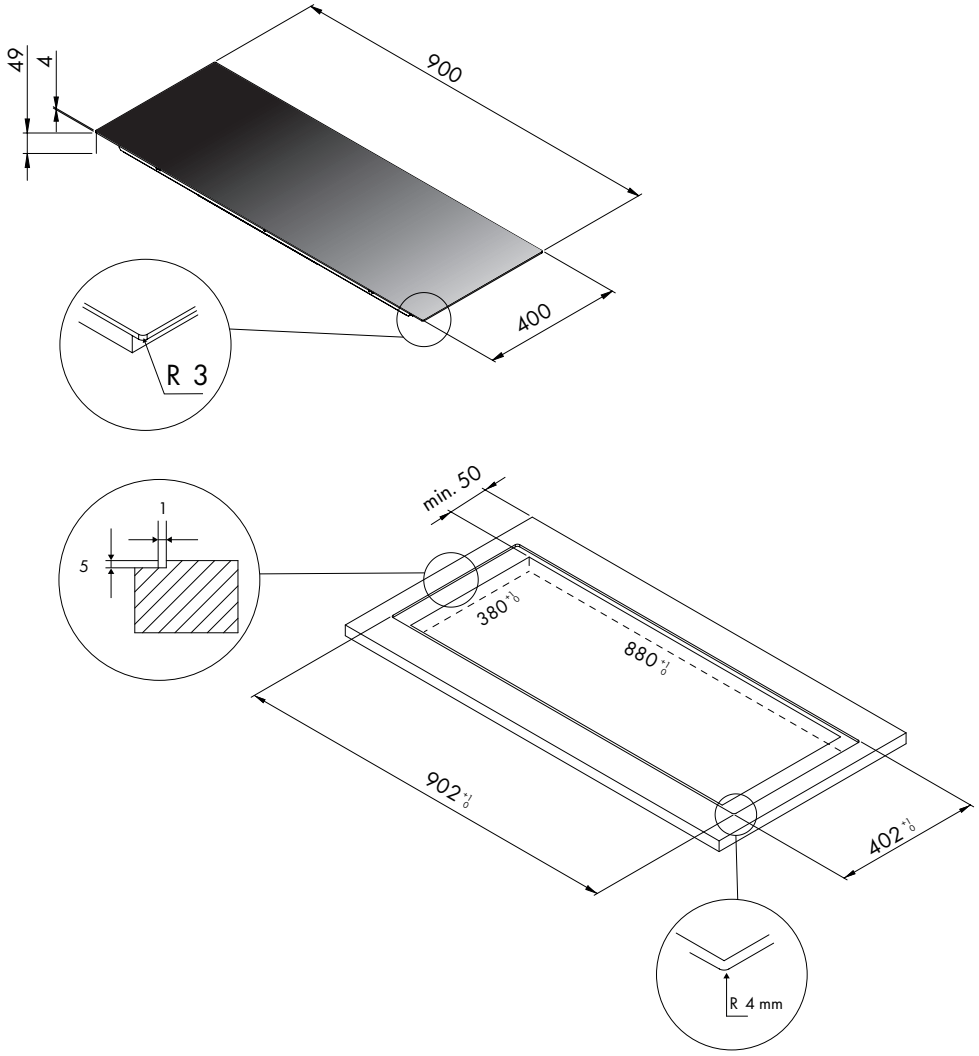


Fig. 1A



Misure d'incasso - rialzato
Tutte le misure sono indicate in mm

Fig. 1B



Misure d'incasso - a filo
Tutte le misure sono indicate in mm

Fig. 2

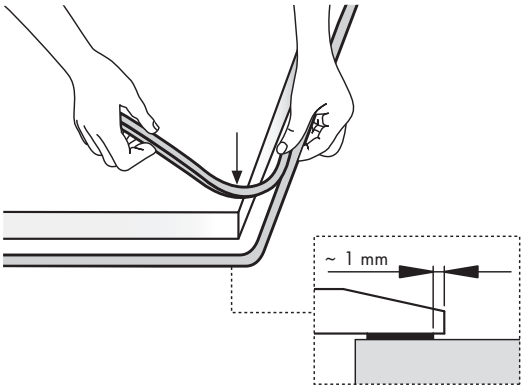


Fig. 3

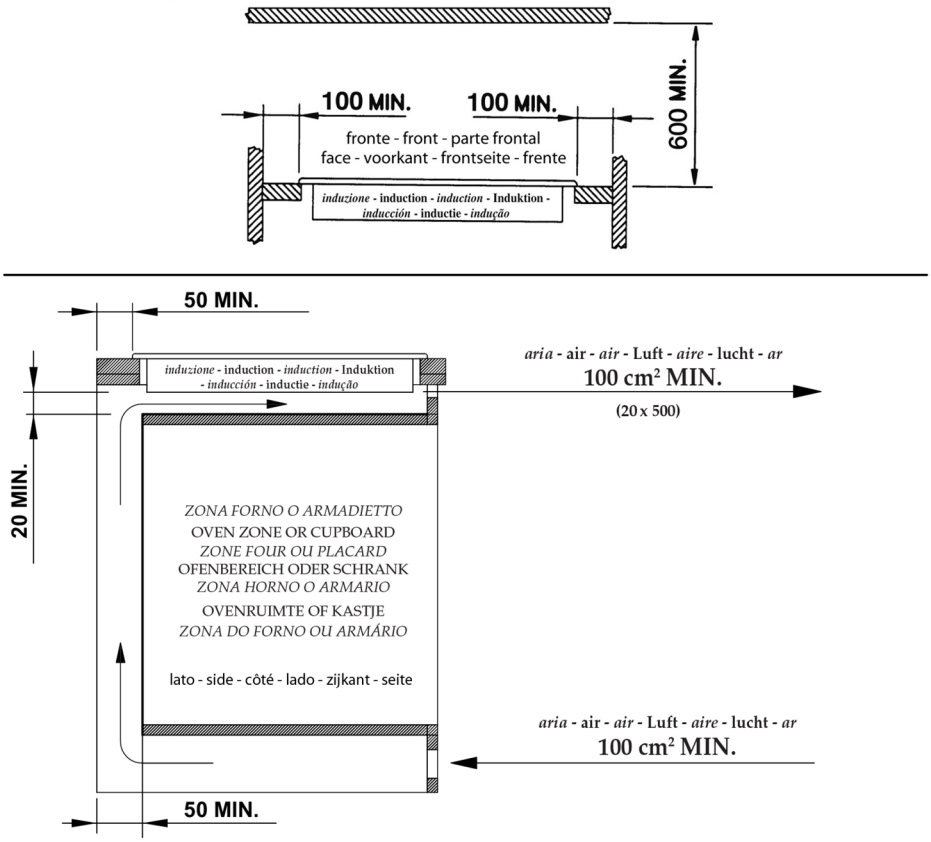


Fig. 4

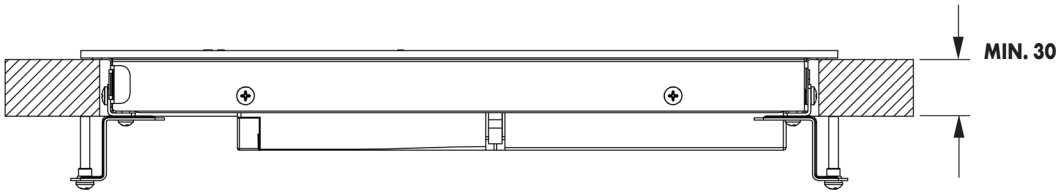


Fig. 5

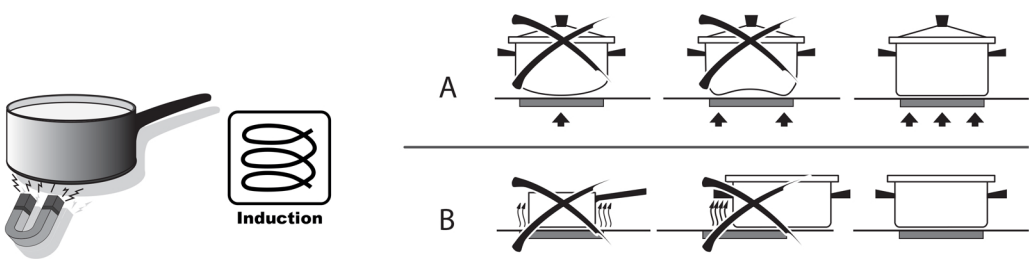


Fig. 6A

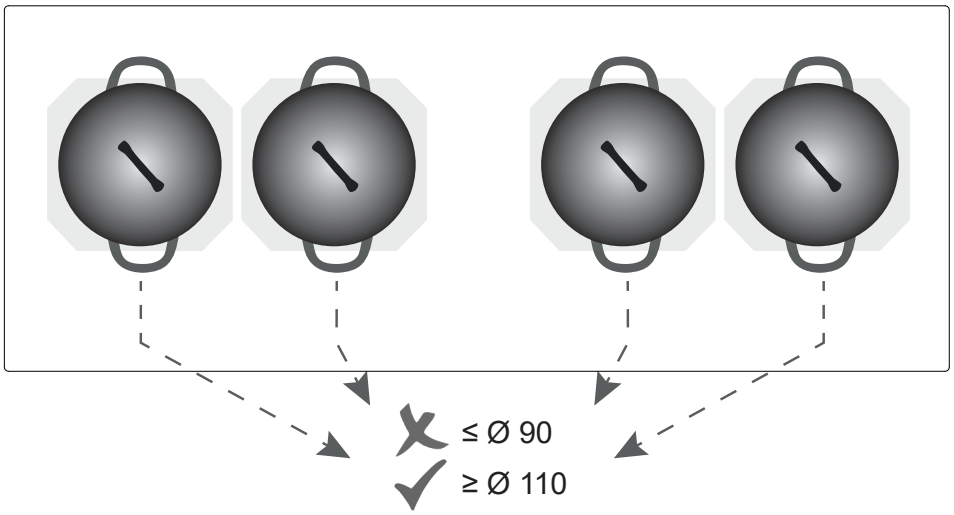


Fig. 6B

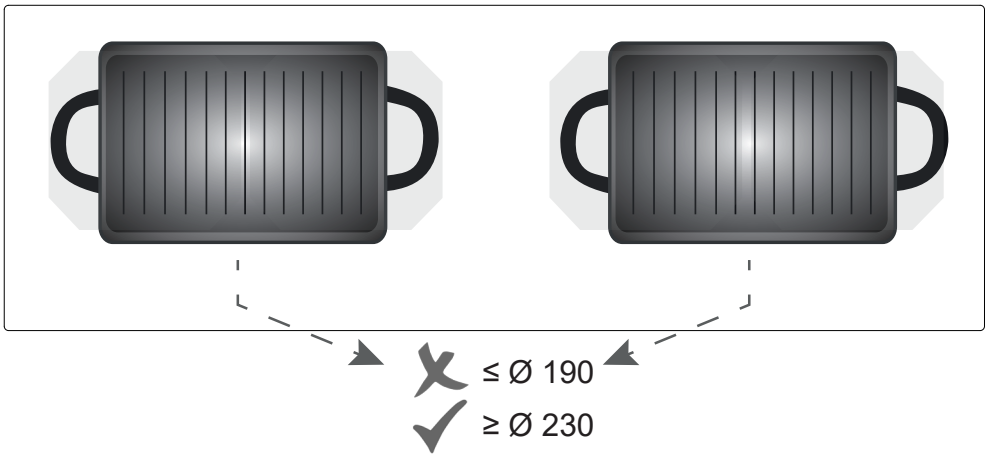


Fig. 7

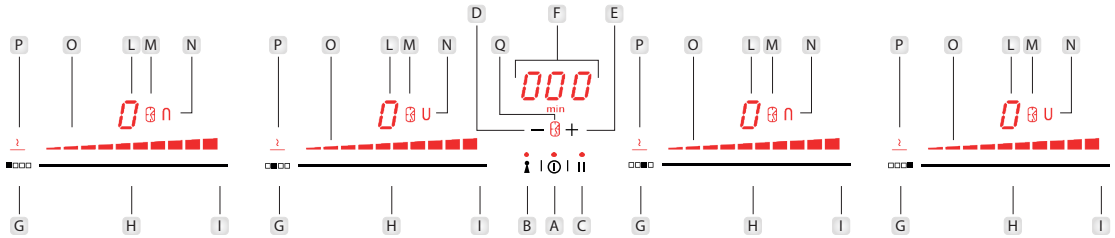
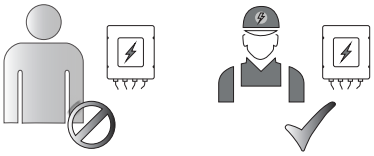
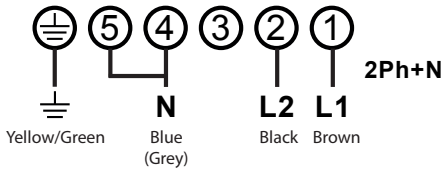
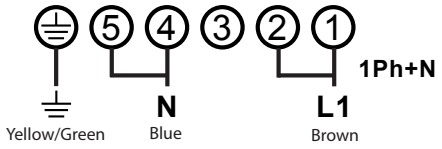


Fig. 8







220-240 V ~ 50/60 Hz

H05V2V2-F 5x2,5mm²

220-240 V ~ 50/60 Hz

H05V2V2-F 3x4mm²

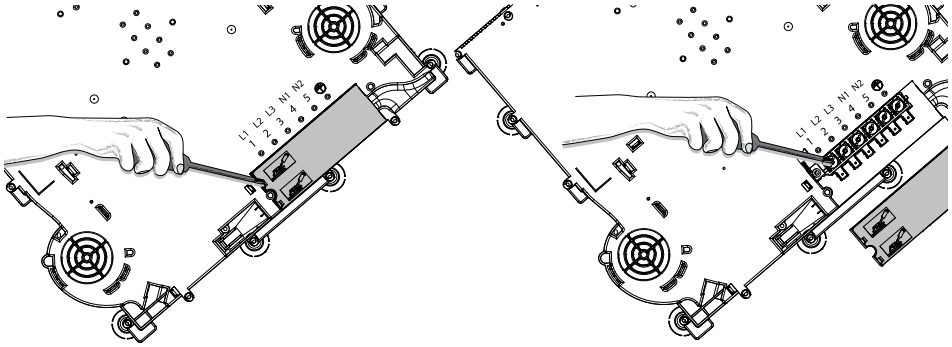
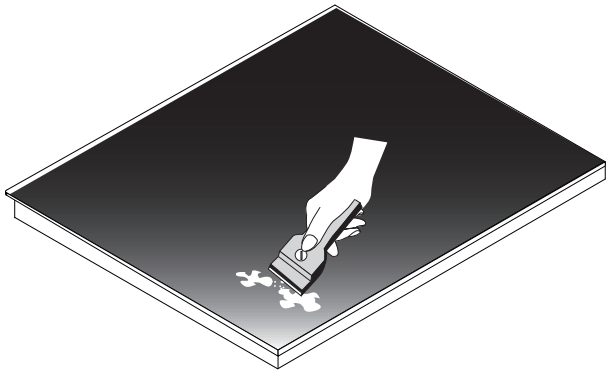


Fig. 9



⚠ WARNING

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

- Il piano di cottura deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico per preparare e tenere in caldo le pietanze. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
- Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il piano di cottura, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile.
- I bambini sotto gli 8 anni di età devono essere tenuti lontani dal piano di cottura a meno che non siano sotto controllo costante di un adulto.
- I bambini al di sopra degli 8 anni possono eventualmente utilizzare l'apparecchio da soli, se sono in grado di usarlo correttamente. È importante che sappiano riconoscere i pericoli che possono derivare da un uso non corretto.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- I bambini non devono effettuare operazioni di pulizia o manutenzione del piano di cottura a meno che non siano sotto la supervisione di un adulto.
- Lavori di installazione e manutenzione, nonché riparazioni, devono essere eseguiti da personale specializzato. Lavori o riparazioni non correttamente eseguiti possono creare seri pericoli per l'utente.
- PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA! Non mettere in funzione o spegnere subito il piano di cottura se la lastra in vetroceramica è danneggiata o crepata. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- ATTENZIONE: Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal servizio assistenza autorizzato o da personale qualificato al fine di evitare rischi.
- ATTENZIONE: L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Si deve prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ATTENZIONE: La cottura con olio o grasso può essere pericolosa e può provocare incendi. Non utilizzare MAI acqua per cercare di spegnere il fuoco. Soffocare le fiamme ad es. con un coperchio, un panno da cucina umido o simili.
- ATTENZIONE: Il piano di cottura è molto caldo quando è in funzione e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Il rischio di ustione non sussiste più solo quando si spengono le spie del calore residuo.
- ATTENZIONE: Il normale processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura di breve durata deve essere sorvegliato continuamente. Pentole dalle quali evaporano completamente i liquidi possono provocare danni al piano in vetroceramica. Grasso o olio surriscaldati possono iniziare a bruciare e provocare un incendio.
- PERICOLO DI INCENDIO! Non conservare oggetti sulle superfici di cottura! Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono surriscaldarsi.
- Spegnere sempre le zone di cottura dopo l'uso!
- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- EVITARE: la fuoriuscita di liquido sotto la pentola, è pericoloso! Istruzioni per la pulizia: Spegnere il piano e rimuovere il deposito di liquido, dovrà essere rimosso rapidamente, preferibilmente a piastra ancora tiepide (attenzione alle "scottature"!) e comunque prima di ogni utilizzo di cottura, si raccomanda di utilizzare un panno asciutto.

Istallazione

Le presenti istruzioni sono rivolte ad un installatore specializzato e fungono da guida per l'installazione, la regolazione e la manutenzione in conformità delle leggi e delle norme vigenti.

Posizionamento

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro, come illustrato nella figura (Fig.1A-1B). Predisporre materiale sigillante (Fig.2) lungo l'intero perimetro (dimensioni del taglio (Fig.1A-1B). Bloccare l'elettrodomestico sul piano di lavoro mediante i 4 sostegni, tenendo presente lo spessore del piano di lavoro (Fig.4).

Connessioni elettriche (Fig.8)

Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che: - le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare le indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro; - l'impianto sia dotato di una messa a terra efficiente conforme alle norme e alle disposizioni di legge in vigore. La messa a terra è obbligatoria per legge. Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo e/o della relativa spina, utilizzare materiale adatto per l'assorbimento indicato nella targhetta identificativa e per la temperatura di funzionamento. Se si desidera una connessione diretta alla linea elettrica, è necessario interporre un interruttore omnipolare, con un'apertura minima di 3 mm fra i contatti, appropriato al carico indicato nella targhetta e conforme alle norme vigenti (il conduttore di terra giallo/verde non deve essere interrotto dal commutatore). Terminata l'installazione dell'apparecchiatura, l'interruttore omnipolare deve essere facilmente raggiungibile.

La cottura ad induzione

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

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

Recipienti per la cottura

L'utilizzo di recipienti appropriati è un fattore essenziale per la cottura ad induzione. Solo pentole/recipienti ferromagnetici sono adatti alla cottura ad induzione e possono essere in:

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

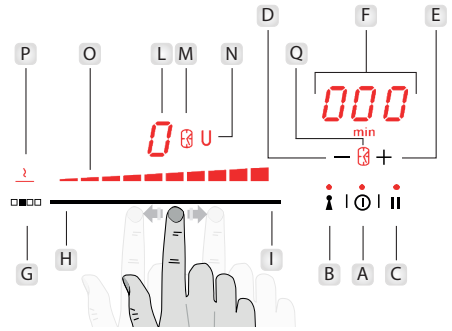
Per sapere se i recipienti sono adeguati, verificare che siano attratti da un magnete. (Fig.5). Esistono in commercio alcune pentole speciali per induzione i cui fondi non sono totalmente ferromagnetici. Per ottenere una buona cottura vi suggeriamo di utilizzare pentole la cui zona ferromagnetica abbia le stesse dimensioni della pentola.

Si consigliano recipienti a fondo piatto (Fig.5). Non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie termica del piano. Un fattore non trascurabile nella cottura ad induzione sono infine le dimensioni della pentola in relazione alla piastra utilizzata (Fig. 6A-6B). Le zone di cottura consentono l'utilizzo di recipienti con fondi di vari diametri. E' comunque preferibile utilizzare la zona di cottura appropriata al diametro della pentola che si vuole utilizzare.

Uso del piano cottura

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

PANNELLO COMANDI



A	Accensione/Spegnimento
B	Blocco tasti
C	Pausa & Ripristino funzioni
D	Regolazione timer (-)
E	Regolazione timer (+)
F	Display timer
G	Funzione Tenere in caldo la pentola
H	Slider di potenza dove l'utente può cambiare potenza di cottura
I	Funzione Booster
L	Display del livello di potenza delle zone cottura
M	Icona che indica se il timer è attivo (icona visibile) o meno (icona non visibile) in una zona cottura
N	Icona che indica se è attiva la funzione Bridge tra due zone cottura (icona visibile)
O	Display del livello di potenza delle zone cottura
P	Icona che indica se la funzione di riscaldamento è attiva (icona visibile) o meno (icona non visibile)
Q	Q_Icona che indica se la funzione Timer è attiva (icona visibile) o meno (icona non visibile)

Accensione piano cottura

Premere il tasto On/Off (Tasto A) per accendere il piano cottura. Tutti i display relativi alle zone di cottura si accenderanno in posizione di standby «0».
Il comando rimane attivo per 10 secondi. Se entro questo tempo non si effettua alcuna regolazione su una zona di cottura l'apparecchio si spegne automaticamente.

Accensione zone cottura

La potenza di ogni singola zona può essere regolata in 9 diversi livelli è sarà visualizzata nel display corrispondente con un numero da «1» a «9».
Accendere l'apparecchio e regolare il livello di potenza della zona di cottura agendo sullo slider corrispondente (H).
Scorrere il dito sullo slider verso destra per aumentare la potenza, verso sinistra per diminuirla (o spegnerla).

Riconoscimento pentole « ⊔ »

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

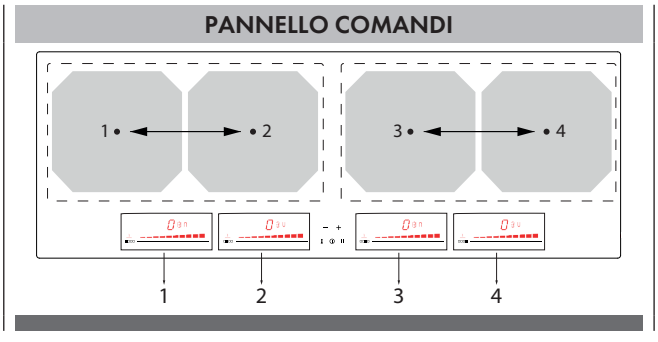
- il recipiente utilizzato non è idoneo per la cottura ad induzione.
- il diametro della pentola utilizzata è inferiore a quello consentito dall'apparecchio.
- sulla piastra non è presente nessuna pentola.

Calore residuo « H »

Se la temperatura di una zona di cottura è ancora elevata (superiore a 65°) dopo essere stata spenta, il display relativo a quella zona mostra il simbolo « H » (calore residuo). L'indicazione scompare solo quando non vi è più alcun rischio di ustioni.

Bridge (Zone cottura flessibili) U-∩

Questa funzione consente di combinare la zona cottura anteriore con quella posteriore al fine di creare una zona cottura più ampia. Prestare particolare attenzione nel posizionare le pentole in modo corretto sulle zone cottura (Fig. 5).
Per attivare la funzione Bridge premere contemporaneamente sui due Slider (H) delle due zone cottura adiacenti (1-2 /3-4).
Il simbolo luminoso della funzione 'bridge' (N area) «U»/«∩» apparirà accanto al display delle due zone cottura ad indicare che la funzione è attiva. A questo punto è possibile impostare la potenza della zona ''bridge".
NOTA: le regolazioni della zona "bridge" si effettuano agendo sullo slider e i tasti sensori della zona anteriore.
Per disattivare la funzione Bridge, premere contemporaneamente sui due Slider (H) delle due zone cottura adiacenti. Il simbolo luminoso della funzione 'bridge' «U»/«∩» si spegne.



Power boost (Riscaldamento veloce) «P»

Questa funzione riduce ulteriormente il tempo di cottura di una zona portando la temperatura al livello di potenza massimo per 10 minuti. Allo scadere di questo tempo, la potenza della zona cottura torna automaticamente al livello «9». L'utilizzo di questa funzione è indicato per il riscaldamento in tempi brevissimi di grandi quantità di liquidi (es. acqua per cuocere la pasta) o di altre pietanze.
Per attivare questo programma scorrere il dito completamente a destra sullo slider (I area) fino a che il simbolo «P» appare sul display della zona cottura. Per disattivare la funzione prima dello scadere dei 10 min, è sufficiente impostare dallo slider un altro livello di potenza.
Non è possibile selezionare il Power Boost laddove è attiva la funzione Bridge.

Preriscaldamento automatico «A»

Tutte le zone di cottura sono dotate di una funzione di preriscaldamento automatico. L'uso di questa funzione è indicato per il riscaldamento di una pentola fredda (cibo freddo) in tempi brevi (es. acqua o altre pietanze). Quando si attiva la funzione la zona cottura viene impostata al livello massimo di potenza per un certo intervallo di tempo, al termine del quale torna automaticamente al livello di potenza originariamente impostato.
Questa funzione può essere attivata per tutti i livelli di potenza (da 1 a 9), ma non per il Power Boost, o il Warming (Tenere in caldo la pentola). La durata del preriscaldamento dipende dal
livello di cottura selezionato. Per attivare la funzione su una zona cottura agire sul relativo slider (I area) per selezionare la potenza mantenere premuto la posizione per 3 secondi fino a che il simbolo «A» compare sul display (L area) in alternanza con il livello di potenza selezionato.

Livello di cottura	Preriscaldamento automatico (sec.)
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Non disponibile
P	Non disponibile

Tenere in caldo la pentola (WARMING function) ⌇

Il piano cottura è provvisto di un programma speciale, già impostato per effettuare determinate tipologie di cottura. Il programma ''Warming"-Tenere in caldo la pentola, imposta la potenza della zona di cottura selezionata a 42°C per tenere i cibi cucinati in caldo. Per attivare questo programma premere una volta il tasto G.

Il simbolo 'Warming' ⌇ si accende nel display della zona cottura (P area). Il tempo limite per questa funzione è di 2 ore, e la funzione si disattiverà da sè.

Timer

La funzione del timer è disponibile in due varianti:
- Egg timer / Promemoria
- Timer delle zone cottura

E' possibile attivare il timer per tutte le zone cottura, e un altro timer come Egg timer/Promemoria. Le due varianti del timer possono essere usate contemporaneamente. Inoltre, il piano cottura deve essere acceso per poter attivare i timer; mentre spegnendo il piano rimane attivo solo l'egg timer, e automaticamente si disattivano i timer delle singole zone cottura.
L'area F (Fig.8) mostra il tempo rimanente, a modo countdown, fino a quando il piano cottura non emetterà un suono per indicare che il tempo è scaduto.

Timer delle zone cottura

Questa funzione permette di stabilire un tempo da «*000*» a «*1.59*» (1 ora e 59 minuti) per lo spegnimento automatico di una zona cottura.
Per attivare il timer su una zona cottura, selezionarla regolandone la potenza e premere simultaneamente i tasti [+] e [-] del timer (Tasti D-E) fino all'accensione del simbolo dell'orologio accanto al display della zona di cottura (M area).
Agire sui tasti [+] e [-] del timer entro 5 secondi per regolare il tempo dell'autospegnimento. Attendere 5 secondi, il conto alla rovescia verrà visualizzato sul display del timer (F area). Allo scadere del tempo la zona di cottura si spegne automaticamente, il display indica lo «*000*» lampeggiante e viene emesso un segnale acustico. Premere il tasto [+] o [-] del timer per spegnere i segnali.
Per disattivare il timer di una zona cottura premere più volte simultaneamente i tasti [+] e [-] fino alla comparsa del simbolo dell'orologio accanto al relativo display. A questo punto premere nuovamente e simultaneamente i tasti [+] e [-] e poi agire sul tasto [-] entro 5 secondi per riportare il tempo sul valore «*000*». Attendere 5 secondi, il simbolo dell'orologio accanto al display della zona cottura si spegne confermando la disattivazione della funzione.

Egg Timer/Promemoria

Quando nessuna zona cottura è in funzione è possibile stabilire un promemoria acustico che rimane attivo anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio. Quando l'Egg timer/Promemoria è attivo la funzione Timer non può essere attivata.
Per attivare il promemoria premere simultaneamente i tasti [+] e [-] fino alla comparsa del simbolo dell'orologio sotto il display dell'area Timer. Agire sui tasti [+] e [-] del timer entro 5 secondi per regolare il tempo. Attendere 5 secondi, il conto alla rovescia viene visualizzato sul display del timer. Allo scadere del tempo il display indica lo «000» lampeggiante e viene emesso un segnale acustico. Premere il tasto [+] o [-] del timer per spegnere i segnali. Per disattivare il promemoria attivo premere simultaneamente i tasti [+] e [-]. Il simbolo dell'orologio compare sotto il display dell'area Timer. A questo punto agire sul tasto [-] entro 5 secondi per riportare il tempo sul valore «000». Attendere 5 secondi per la conferma, il simbolo dell'orologio si spegne confermando la disattivazione della funzione.

PAUSA « *II* »

Quando almeno una zona cottura è in azione è possibile mettere in pausa l'apparecchio interrompendo momentaneamente la cottura. Per attivare questa funzione premere il tasto Pausa (Tasto C). Il led relativo si accende e i display di tutte le zone cottura mostrano il simbolo « *II* ». Tutti i Timer eventualmente attivi vengono interrotti. La pausa ha una durata massima di 10 minuti al termine dei quali l'apparecchio si spegne automaticamente. Inoltre, durante la pausa è possibile spegnere il piano, utilizzando il tasto ON/OFF (tasto A).
Per disattivare la Pausa premere il tasto Pausa (Tasto C) e scorrere il dito da destra verso sinistra sullo slider lampeggiante entro 10 secondi.

Ripristino funzioni

Se si spegne l'apparecchio accidentalmente è possibile richiamare i settaggi precedentemente attivi sulle zone cottura premendo di nuovo il tasto On/Off entro 6 secondi.
Se la funzione Richiama è disponibile il led del tasto Pausa lampeggia alla riaccensione del piano. Richiamare quindi i settaggi premendo il tasto Pausa entro 6 secondi. Questa funzione può essere usata se almeno una zona cottura era attiva (con un livello di potenza superiore a 0). L'attivazione di questa funzione è confermata da un segnale acustico. Le informazioni ripristinate possono essere:
- Livelli di potenza di tutte le zone cottura attive
- I timer attivi di tutte le zone cottura
- Se era attivo il Bridge, ripristina la funzione
- il Preriscaldamento automatico e la funzione del Booster se attivo in precedenza
- il Blocco Bambini se attivato in precedenza

Blocco comandi

E' possibile bloccare i comandi per evitare il rischio di modifiche non intenzionali alle regolazioni (bambini, operazioni di pulizia, ecc.). Per attivare questa funzione premere il tasto Blocco (Tasto B). Il led relativo si accende.
Per sbloccare i comandi e tornare ad agire sulle regolazioni (es. interrompere la cottura) è necessario premere di nuovo il tasto Blocco. Quando il blocco dei comandi è attivo è comunque possibile spegnere il piano cottura. In questo caso il blocco comandi rimane attivo anche alla riaccesione del piano.

Sicurezza bambini «*L*»

Questa funzione ha lo scopo di evitare che i bambini accendano l'apparecchio accidentalmente o intenzionalmente.
Può essere attivata solo entro 10 secondi dall'accensione dell'apparecchio se tutte le zone di cottura sono spente.
Per attivare la Sicurezza bambini premere simultaneamente il tasto Blocco e il tasto Pausa, e poi nuovamente solo il tasto Blocco. Il simbolo «*L*» appare su tutti i display. La funzione rimane attiva allo spegnimento e alla successiva riaccensione dell'apparecchio.
Per disattivare il blocco di Sicurezza bambini in modo temporaneo, premere simultaneamente il tasto Blocco e il tasto Pausa. La funzione rimane attiva ad ogni riaccensione dell'apparecchio.
Per disattivare il blocco di Sicurezza bambini in modo permanente, premere simultaneamente il tasto Blocco e il tasto Pausa, poi Pausa. Alla riaccensione dell'apparecchio la funzione non è più attiva.

Spegnimento zone cottura

Per spegnere una zona cottura agire sul relativo slider per riportare il livello a «0».

Spegnimento piano cottura

Per spegnere completamente l'apparecchio premere il tasto On/Off (Tasto A).

Spegnimento di sicurezza

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

Potenza	Max tempo di funzionamento [ore]
1	8.6
2	6.7
3	5.3
4	4.3
5	3.5
6	2.3
7	2.3
8	1.8
9	1.5
P	0.083 (5 min.)

Gestione della potenza

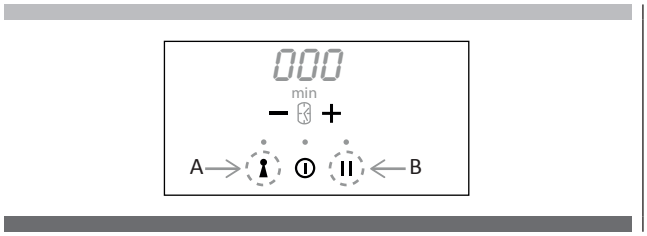
Il piano cottura supporta la gestione dell'alimentazione, per evitare il sovraccarico del collegamento alla rete.
La gestione di potenza è prioritaria, per cui se l'utente aumenta la potenza di riscaldamento di una zona, è possibile che un'altra zona cottura subirà una riduzione di potenza automaticamente.

Impostazioni di potenza

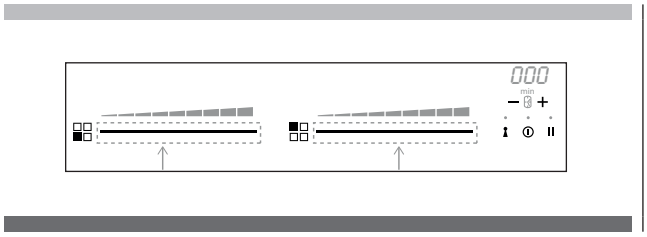
La potenza di tutto il piano cottura può essere impostata dal suo massimo (7.4 kW) ad un minimo di 1.6 kW.
Di seguito una tabella con tutti i possibili setup di potenza dell'elettrodomestico:

Configurazioni	Setup di potenza [kW]
0-1-2	7.4 [Max.]
3	6.0
4	5.0
5	4.3
6	3.7
7	2.8
8	2.1
9	1.6 [Min.]

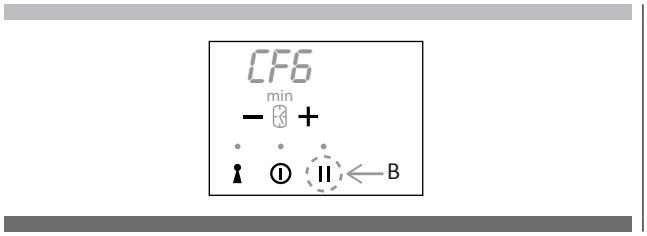
Per poter modificare il setup di potenza dell'intero piano cottura, l'utente deve seguire le seguenti istruzioni:
1. Collegare il piano cottura all'alimentazione;
2. Dopo di che, entro 2 minuti dall'aver collegato il piano all'alimentazione, premere contemporaneamente i tasti A - B per 4 secondi;



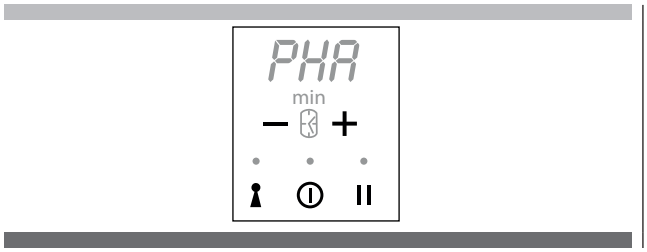
3. Successivamente premere contemporaneamente sui due slider di sinistra per 4 secondi;



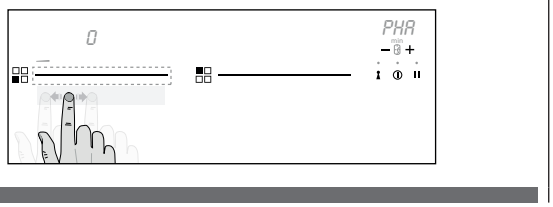
4. A questo punto il display del timer mostrerà CF6.
Ora, premere il tasto B;



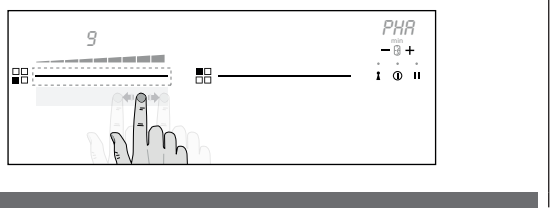
5. Il display del timer mostrerà PHA;



6. A questo punto, con lo slider di sinistra illuminato è possibile scegliere un numero da 0 a 9 (ved. tabella Configurazioni/Setup di potenza). Di seguito alcuni esempi:

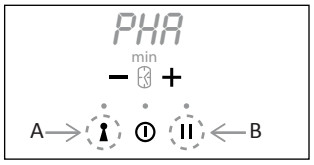


Con la configurazione n. 0 si configura il piano cottura alla sua potenza massima (7.4 kW)



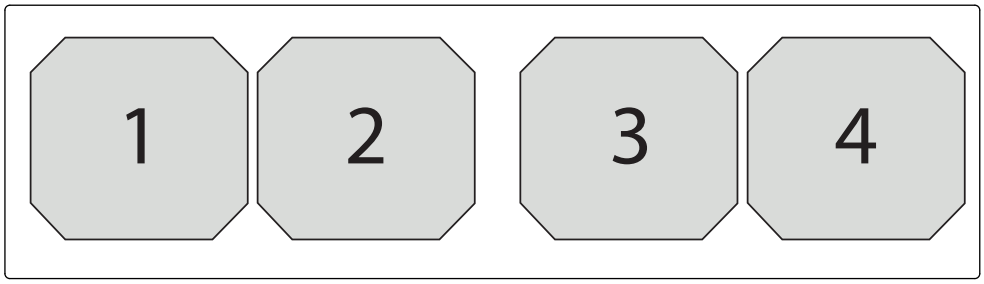
Con la configurazione n. 9 si configura il piano cottura alla sua potenza minima (1.6 kW).

7. Una volta definito il setup di potenza, per confermare premere contemporaneamente per 1 secondo i tasti A e B.



Informazioni sui piani di cottura elettrici a uso domestico ai sensi del regolamento (UE) n. 66/2014

Identificativo del modello	
Tipologia di piano cottura	incassato
Numero di zone e/o aree di cottura	4
Tecnologia di riscaldamento Zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti	1. = Induzione 2. = Induzione 3. = Induzione 4. = Induzione
Per le zone di cottura elettriche circolari: diametro della superficie utile. Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/ larghezza della superficie/zona di cottura utile.	1. = Octa 2. = Octa 3. = Octa 4. = Octa
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (ECelectric cooking)	1. = 187.3 2. = 187.3 3. = 187.3 4. = 187.3
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (ECelectric cooking)	187.3



Pulizia e manutenzione

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

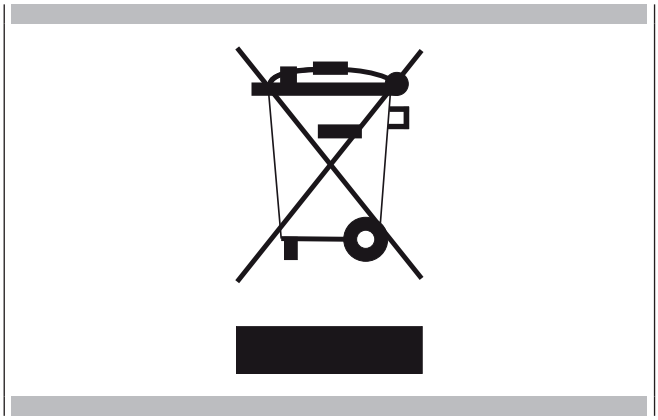
Consigli per risparmiare energia

- Utilizzare un coperchio quando possibile, per ridurre al minimo la perdita di calore.
- Utilizzare una padella piccola quando si cuociono piccole quantità. Una padella piccola utilizza meno energia di una padella più grande con poco cibo al suo interno.
- Cuocere con meno acqua possibile.
- Quando il cibo è giunto a ebollizione o quando l'olio nella padella è abbastanza caldo per la frittura, ridurre la fiamma a un livello più basso.
- Utilizzare una pentola a pressione per ridurre i tempi di cottura. Codici di errore mostrati dai display a 7 segmenti "E" "ER" più il numero dell'errore.

Dismissione degli elettrodomestici

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

S I DECLINA OGNI RE SPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI PROVOCATI DALLA INOSSERVANZA DELLE SUDDETTE AVVERTENZE. LA GARANZIA NON E' VALIDA NEL CASO DI DANNI DERIVANTI DALLA INOSSERVANZA DELLE SUDDETTE AVVERTENZE.



Problema	Possibile causa	Soluzione
Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.	Il piano di cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano di cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento al paragrafo "Collegamento elettrico".
	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento sia dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Sono passati più di 10 secondi dall'accensione del piano.	Accendere di nuovo il piano di cottura e impostare il livello di potenza in meno di 10 secondi.
	Sono stati toccati 2 o più tasti contemporaneamente.	Toccare un tasto alla volta.
	la funzione ''Pausa'' è attiva.	Consultare il capitolo "Uso del piano cottura"
	Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto.	Pulire il pannello dei comandi.
Il piano cottura si disattiva.	Uno o più tasti del pannello di controllo sono stati coperti.	Rimuovere gli oggetti dai tasti del pannello di controllo.
La spia del calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
La funzione "Riscaldamento Automatico" non funziona.	La zona è calda.	Lasciare raffreddare la zona.
	E' stata impostata la potanza più alta.	La potenza più alta ha la stessa potenza della funzione.
L'impostazione della potenza varia fra due livelli.	La funzione "Gestione potenza" è attiva.	Consultare il capitolo "Uso del piano cottura"
I tasti del pannello di controllo si surriscaldano.	Le pentole sono troppo grandi oppure sono state collocate troppo vicino ai comandi.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.
- compare nel display.	La funzione "Spegnimento di sicurezza" è attiva.	Spegnere e riaccendere l'apparecchio.
L compare nel display.	La funzione "Sicurezza bambini" è attiva.	Fare rifermento al capitolo "uso del 4 piano cottura"
compare nel display.	Acqua o utensili da cucina presenti sul quadro comandi.	Rimuovere gli oggetti dal quadro comandi.
compare nel display.	Non vi sono pentole sulla zona.	Appoggiare una pentola sulla zona.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare pentole idonee. Fare riferimento al capitolo "la cottura a induzione".
	Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo rispetto alla zona.	Usare pentole delle dimensioni corrette. Fare riferimento al capitolo "la cottura a induzione".
	Le pentole non coprono il riquadro/ la croce/il cerchio.	Fare in modo che la croce/il riquadro/il 7 cerchio siano completamente coperti.
E2 compare nel display.	Le piastre a induzione sono surriscaldate.	Lasciare raffreddare l'apparecchio.
E3 compare nel display.	Pentola non adatta	Usare una pentola adatta.
E e un numero compaiono nel display.	C'è un errore nell'apparecchio.	Scollegare per un certo periodo di tempo l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegarlo. Se il codice di errore compare di nuovo, rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato.
E21 compare nel display.	L'apparecchio è surriscaldato. La ventola di raffreddamento potrebbe essersi bloccata.	Far raffreddare l'apparecchio.Verificare se degli oggetti stiano bloccando la ventola di raffreddamento. Se il simbolo appare ancora, contattare un e 0 3 centro assistenza.
E31 compare nel display.	Configurazione dati errata	E' necessaria una nuova configurazione. Contattare un centro e 0 3 assistenza autorizzato.
E47 compare nel display.	Comunicazione assente o difettosa tra il quadro comandi e le serpentine ad induzione.	Assicurarsi che il cavo di connessione sia correttamente inserito e funzionante.
U400 compare nel display.	Il quadro comandi è stato collegato in modo errato.	Collegare alla tensione di e 0 3 alimentazione corretta.
E22, E20, E36 , E5, E6 E9 compare nel display.	Un componente interno dell'apparecchio deve essere sostituito.	Contattare un centro assistenza autorizzato.

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

Dear Customer,

we sincerely thank you and congratulate you on your choice.

This new product, carefully designed and manufactured from the highest quality materials, has been thoroughly tested to meet all your cooking needs.

Therefore, please read and follow the simple instructions that will enable you to achieve excellent results from the very first use. We wish you all the best with this modern appliance.

THE MANUFACTURER

TABLE OF CONTENTS	PAGE
1- Safety warnings	**7**
2 - User instructions	**8**
Installation	8
Positioning	8
Electrical connections	8
Induction cooking	8
Cooking vessels	8
Using the hob	8
Switching on the hob	8
Switching on the cooking zones	9
Cookware recognition	9
Residual heat	9
Bridge (Flexible cooking zones)	9
Power boost (Fast warm-up)	9
Automatic pre-heating	9
Keep warm	9
Timer	10

TABLE OF CONTENTS	PAGE
Cooking zone timer	10
Egg Timer / Reminder	10
PAUSE	10
Function reset	10
Locking the controls	10
Child lock	10
Switching off the cooking zones	11
Switching off the hob	11
Safety shut-down	11
Power management	11
Power settings	11
Information on electric hobs for domestic use	13
Cleaning and maintenance	14
Energy saving tips	14
Decommissioning of household appliances	14
3 - Troubleshooting	**15**

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR DOMESTIC USE.
THE MANUFACTURER DOES NOT ACCEPT ANY LIABILITY FOR ANY DAMAGE TO PROPERTY OR INJURY TO PERSONS RESULTING FROM INCORRECT INSTALLATION OR FROM IMPROPER, INCORRECT OR ABSURD USE OF THE PRODUCT.

THE APPLIANCE MUST NOT BE USED BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR BY PERSONS WHO LACK THE NECESSARY EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY ARE SUPERVISED OR INSTRUCTED IN THE USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.

CHILDREN MUST BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

INFORMATION ON COOKING ZONES

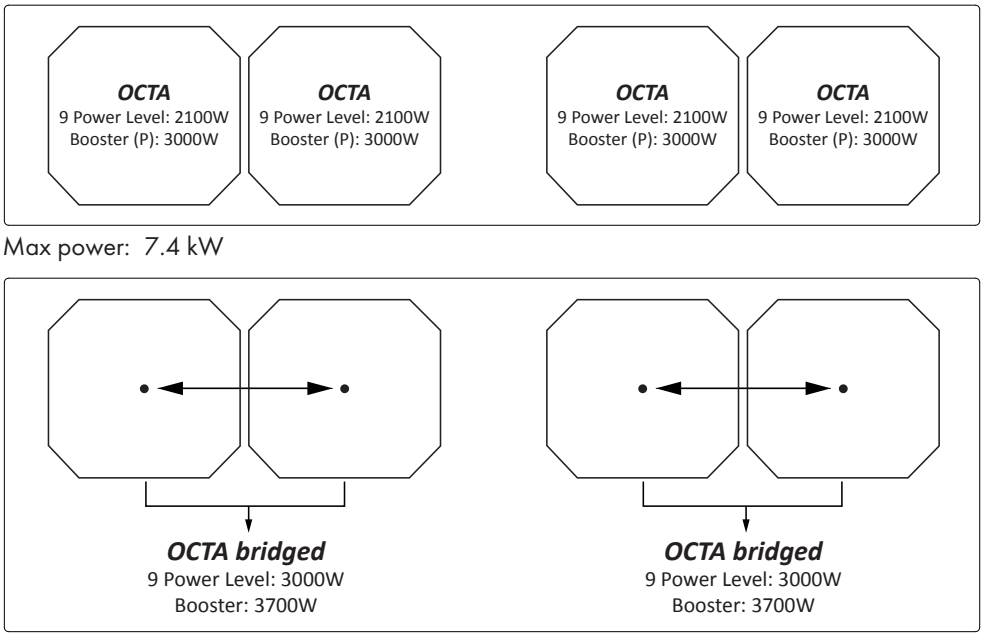
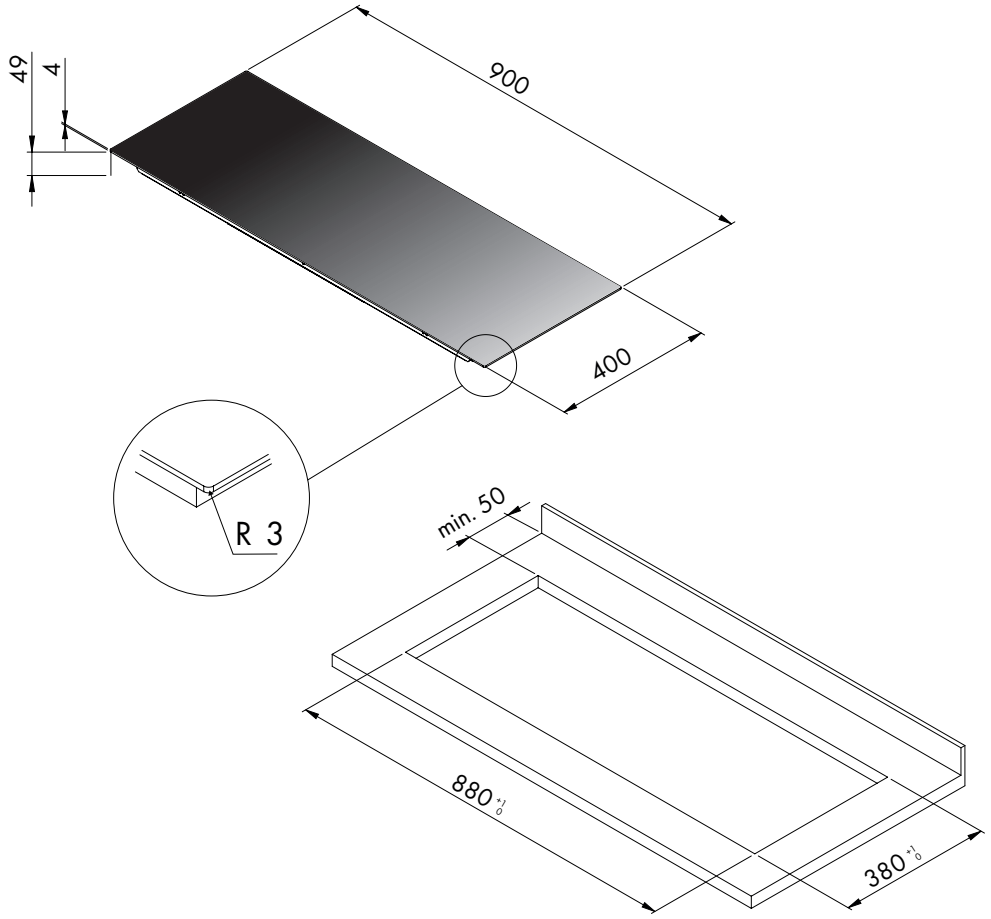
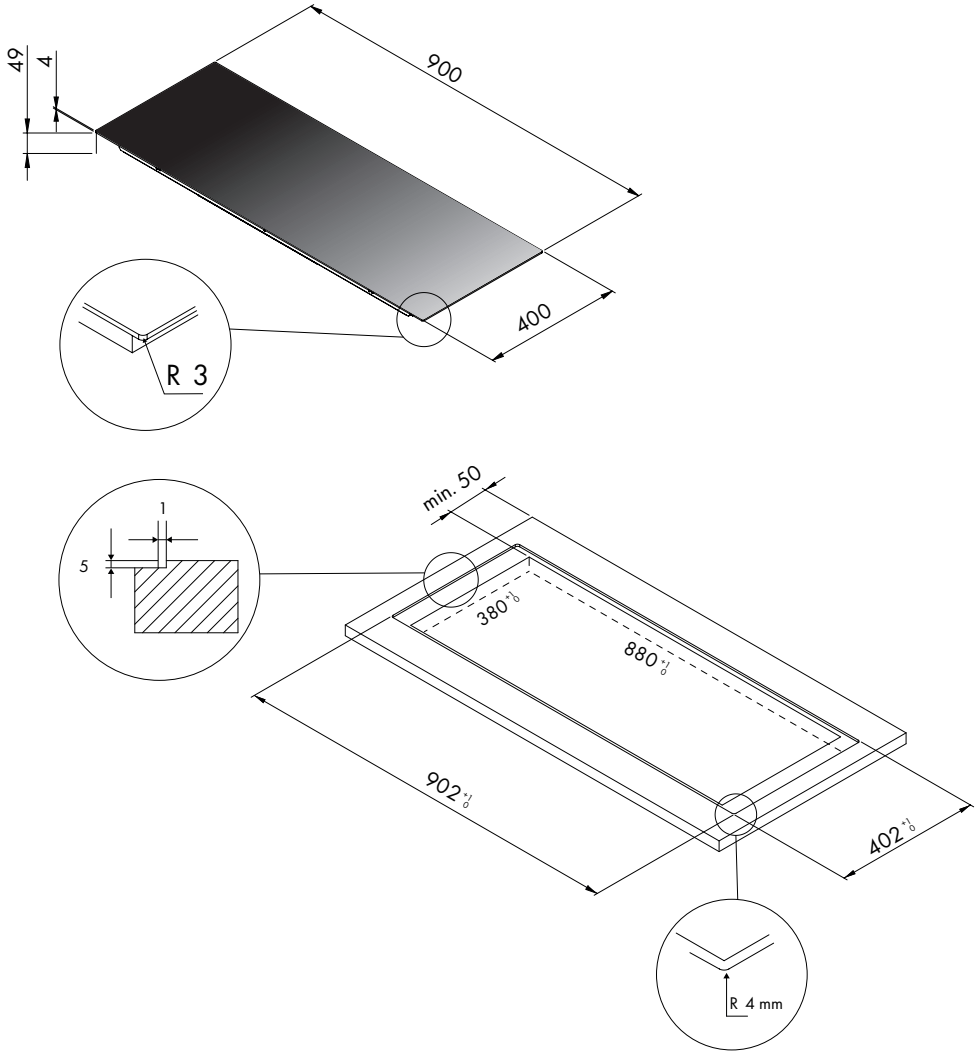


Fig. 1A



Installation dimensions - raised
All measurements are given in mm

Fig. 1B



Installation dimensions - flush
All measurements are given in mm

Fig. 2

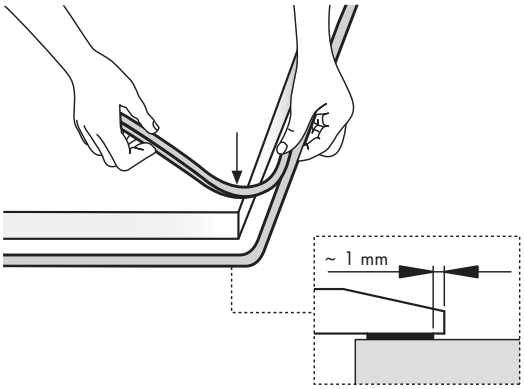


Fig. 3

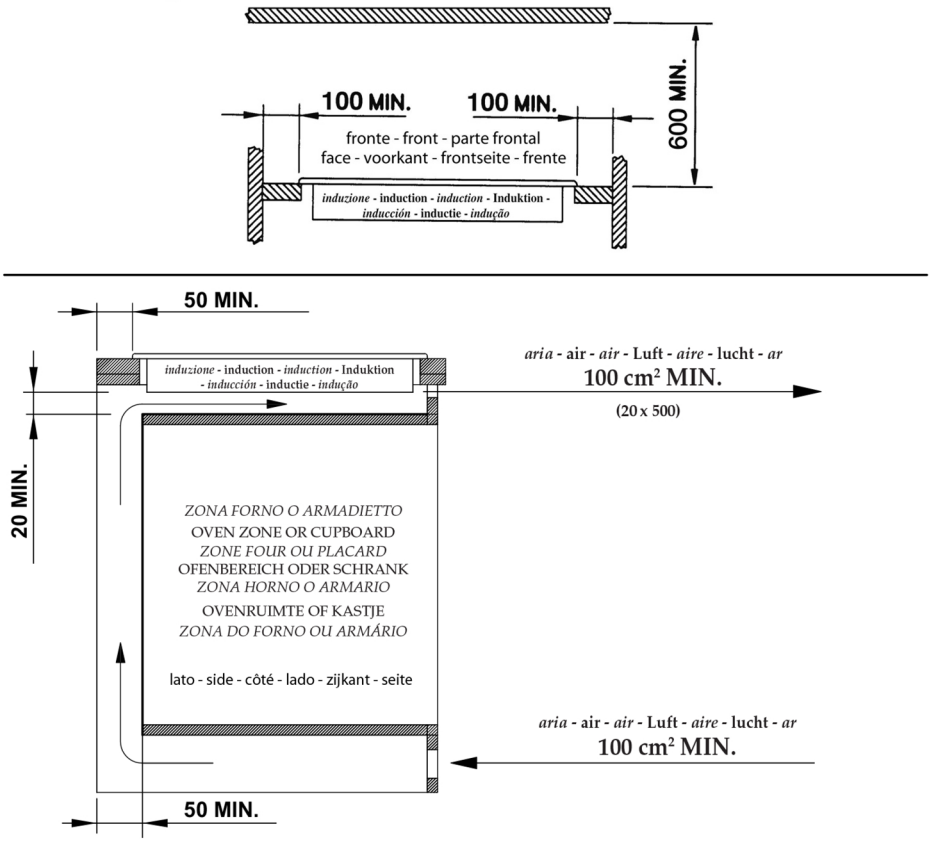


Fig. 4

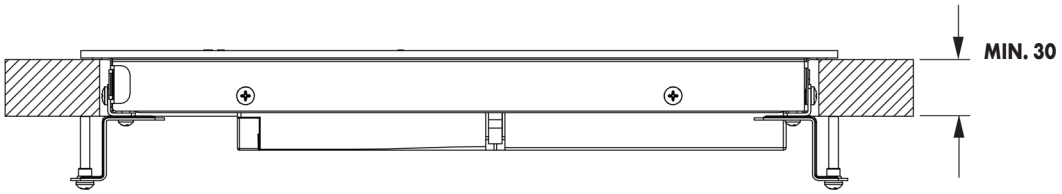


Fig. 5

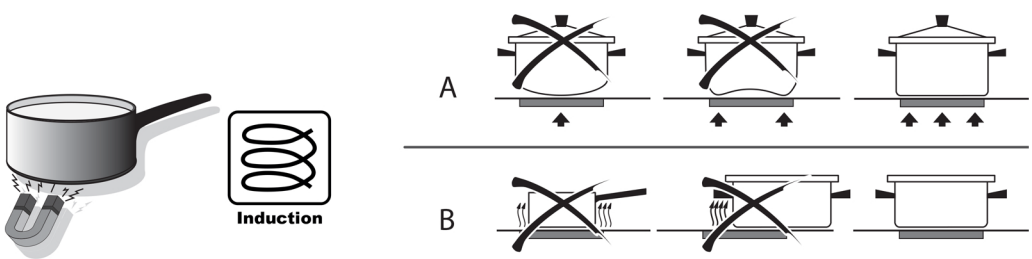


Fig. 6A

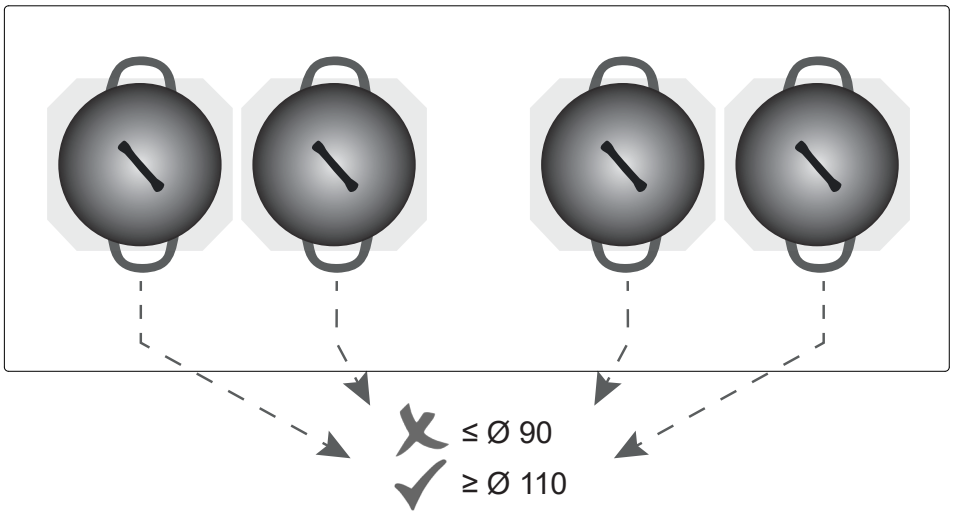


Fig. 6B

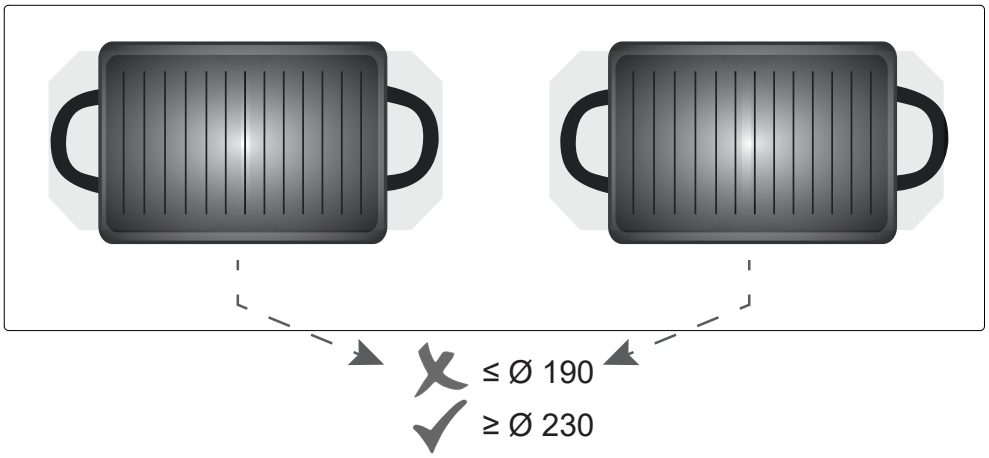


Fig. 7

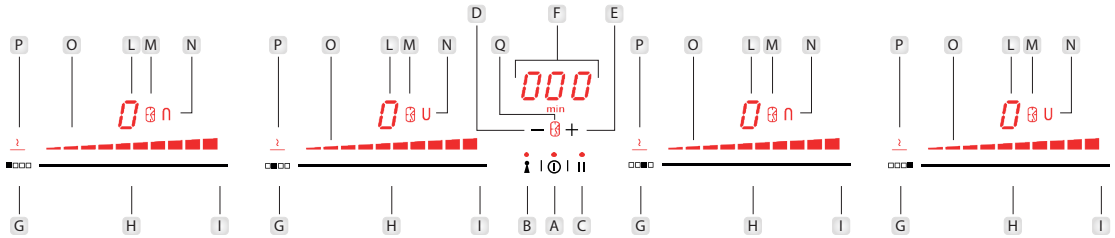
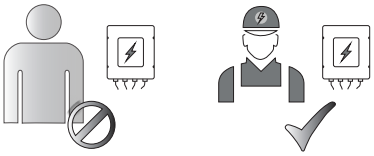
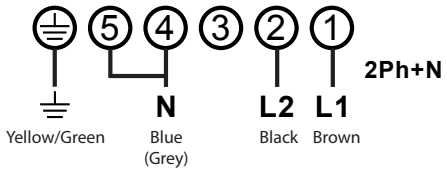
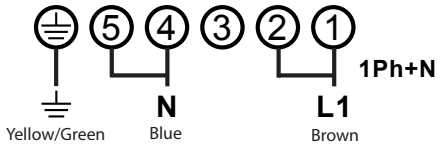


Fig. 8







220-240 V ~ 50/60 Hz

H05V2V2-F 5x2,5mm²

220-240 V ~ 50/60 Hz

H05V2V2-F 3x4mm²

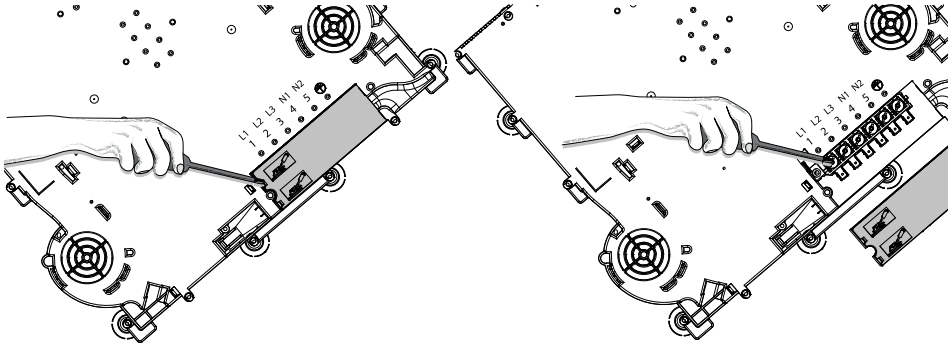
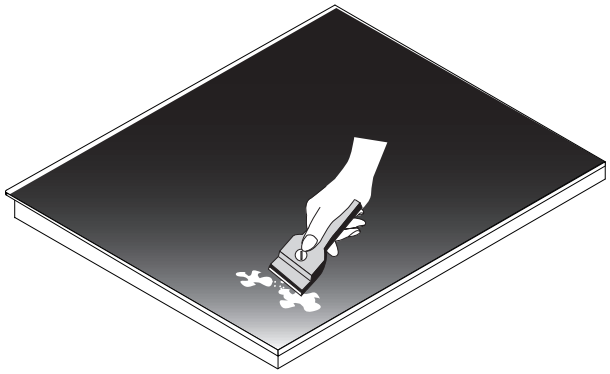


Fig. 9



⚠ WARNING

Please read the contents of this booklet carefully as it contains important information for safe installation, operation and maintenance. Keep the booklet for further reference. All installation work (electrical connections) must be carried out by qualified personnel in accordance with current standards.

- The hob must always be used within normal household limits for cooking and keeping food warm. Any other use is not permitted.
- Persons who are unable to use the hob safely because of their physical, sensory or mental abilities, inexperience or lack of knowledge must not use it without the supervision and guidance of a responsible person.
- Children under the age of 8 must be kept away from the hob unless they are under the constant supervision of an adult.
- Children over the age of 8 may be able to use the appliance independently if they can use it properly. It is important that they know how to recognise the dangers that can arise from incorrect use.
- Do not allow children to play with the appliance.
- Children should not do any cleaning or maintenance work on the hob unless they are under adult supervision.
- Installation, maintenance and repairs must be carried out by qualified personnel. Incorrect work or repairs can create serious hazards for the user.
- DANGER OF ELECTRIC SHOCK! Do not switch on the hob, or switch it off immediately, if the glass-ceramic plate is damaged or cracked. Disconnect the appliance from the mains.
- ATTENTION: If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service centre or qualified personnel to avoid hazards.
- ATTENTION: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care must be taken to avoid touching the heating elements.
- ATTENTION: Cooking with oil or fat can be dangerous and can cause fires. NEVER attempt to extinguish the fire with water. Smother the flames e.g. with a lid, a damp kitchen cloth or similar item.
- ATTENTION: The hob is very hot when it is in use and it will remain hot for some time after it has been switched off. The risk of burning no longer exists when the residual heat lamps go out.
- ATTENTION: The normal cooking process must be monitored. A short cooking process must be constantly monitored. Cookware that allows liquids to evaporate completely can damage the glass ceramic top. Overheated grease or oil can start to burn and cause a fire.
- FIRE HAZARD! Do not store objects on cooking surfaces! Metal objects such as knives, forks, spoons and lids must not be placed on the surface of the hob as they can become hot.
- Always switch off the cooking zones after use!
- The unit is not designed for use with an external timer or separate remote control system.
- AVOID: spilling liquid under the cookware as this is dangerous! Cleaning instructions: Switch off the hob and remove the residue. The liquid must be removed quickly, preferably while the hob is still lukewarm (beware of "burns"!) and in any case before each use; it is recommended to use a dry cloth.

Installation

These instructions are intended for use by a professional installer as a guide to installation, adjustment and maintenance in accordance with applicable laws and regulations.

Positioning

The appliance is designed for built-in installation in a worktop, as shown in the figure (Fig.1A-1B). Place the sealing material (Fig.2) around the entire perimeter (cut dimensions (Fig.1A-1B). Secure the appliance to the worktop using the 4 supports, taking into account the thickness of the worktop (Fig.4).

Electrical connections (Fig.8)

Before making electrical connections, ensure that: - the characteristics of the system are such that they comply with the information on the data plate attached to the underside of the worktop; - the system is equipped with an effective earthing system that complies with the standards and regulations in force. Earthing is mandatory by law. If the appliance is not fitted with a cable and/or plug, use material suitable for the absorption specified on the rating plate and the operating temperature. If direct connection to the mains is required, place an omnipolar switch with a minimum gap of 3 mm between the contacts; the switch must be suitable for the load indicated on the nameplate and comply with current regulations (the yellow/green earth conductor must not be interrupted by the switch). After the appliance has been installed, the omnipolar switch must be easily accessible.

Induction cooking

Induction cooking generates heat directly at the bottom of the pan, which gives it a number of advantages:

- Time saving while boiling or frying food, thanks to heat coming directly from the vessel.
- Energy saving.
- Easy to care for and clean. Spilled food does not burn quickly.
- Temperature control and a higher level of safety. The induction coil reacts instantly to changes in temperature, allowing power to be distributed accurately. The induction cooking zone stops producing heat as soon as the pan is removed from the hob, even if the induction coil is still on.

Cooking vessels

The use of suitable vessels is an essential part of induction cooking. Only ferromagnetic cookware/vessels are suitable for induction cooking and can be made from the following materials:

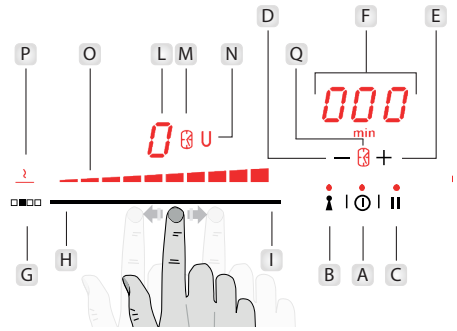
- Enamelled steel
- Cast iron
- Special stainless steel induction cookware.

A good test to find out whether the vessels are suitable is to see if they attract a magnet. (Fig.5). There are some special induction cookware on the market whose base is not completely ferromagnetic. Use cookware with a ferromagnetic zone the same size as the pan/pot for best results.
Flat-bottomed cookware is recommended (Fig.5). Do not use cookware with a rough base, to avoid scratching the thermal surface of the hob. Finally, an important factor in induction cooking is the size of the cookware in relation to the hotplate used (Fig. 6A-6B). The cooking zones allow the use of vessels with different diameters. However, it is preferable to use the cooking zone that matches the diameter of the cookware you are using.

Using the hob

This unit uses the Touch Control electronic programming system, where functions are activated by touching sensor keys and confirmed by display and audible signals. Touch the keys from above without covering them.

CONTROL PANEL



A	On/Off
B	Key lock
C	Pause & Function resetting
D	Timer setting (-)
E	Timer setting (+)
F	Timer display
G	Keep warm function
H	Power slider that allows the user to change the cooking power setting
I	Booster function
L	Display of the cooking zone power setting
M	Icon indicating whether the timer is active (icon visible) or not (icon not visible) in a cooking zone
N	Icon indicating whether the Bridge function between two cooking zones (visible icon) is active
O	Display of the cooking zone power setting
P	Icon indicating whether the heating function is active (icon visible) or not (icon not visible)
Q	Q_Icon indicating whether the timer function is active (icon visible) or not (icon not visible)

Switching on the hob

Press the On/Off key (Key A) to switch on the hob. All the cooking zone indicators light up in the "0" standby position.
The command remains active for 10 seconds. If no setting is made on a cooking zone within this time, the appliance switches off automatically.

Switching on the cooking zones

The power of each individual zone can be set to 9 different levels and is indicated in the corresponding display with a number from "1" to "9".
Switch on the appliance and adjust the power setting of the cooking zone using the corresponding slider (H).
Slide your finger on the slider to the right to increase the power and to the left to decrease it (or switch it off).

Cookware recognition "U"

Each induction cooking zone has a minimum vessel detection limit that varies depending on the material of the vessel being used. For this reason,
use the cooking zone that best matches the diameter of the vessel. If the symbol "U" appears on the display of a cooking zone, this means that:

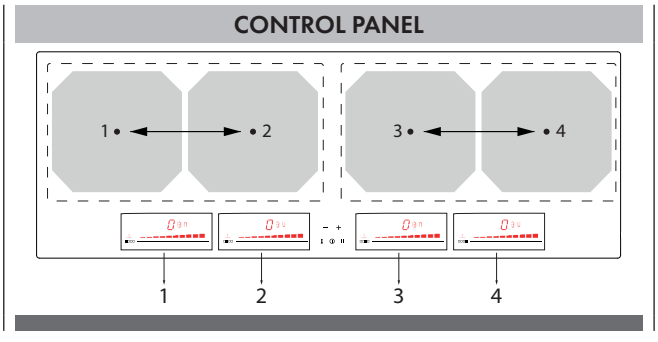
- the vessel used is not suitable for induction cooking.
- the diameter of the cooking utensil used is smaller than that allowed by the appliance.
- there is no cooking utensil on the top.

Residual heat "H"

If the temperature of a cooking zone is still high (above 65°) after it has been switched off, the display for that zone shows the symbol "H" (residual heat). The message will only disappear when there is no longer a risk of burning.

Bridge (Flexible cooking zones) U-∩

This function combines the front and rear cooking zones into one larger cooking area.
Special care must be taken to ensure that the cooking utensil is placed correctly on the cooking zones (Fig. 5).
To activate the Bridge function, simultaneously press the two Sliders (H) of two adjacent cooking zones (1-2 /3-4).
The illuminated "bridge" function symbol (N area) "U"/"∩" will appear next to the display of the two cooking zones to indicate that the function is active. At this point, the power of the "bridge" zone can be set.
NOTE: adjustments to the "bridge" zone are made using the slider and the sensor buttons on the front zone.
To deactivate the Bridge function, simultaneously press the two Sliders (H) of the two adjacent cooking zones. The illuminated "bridge" function symbol "U"/"∩" goes out.



Power boost (Fast warm-up) "P"

This function further reduces the cooking time of a zone by raising the temperature to the maximum power setting for 10 minutes. When this time has elapsed, the cooking zone power automatically returns to level "9". This function is suitable for heating large quantities of liquid (e.g. water for cooking pasta) or other food in a very short time.
To activate this programme, slide your finger all the way to the right on the slider (I zone) until the "P" symbol appears on the cooking zone display. To deactivate the function before the 10 minutes have elapsed, simply move the slider to a different power setting.
Power Boost cannot be selected when the Bridge function is active.

Automatic pre-heating "A"

All cooking zones feature an automatic pre-heating function. This function is suitable for heating a cold cooking utensils (cold food) in a short time (e.g. water or other food). When the function is activated, the hob is set to maximum power for a certain period of time, after which it automatically returns to the original power setting.
This function can be activated for all power settings (1 to 9), but not for Power Boost, or Warming (Keep the cooking utensil warm). The preheating time depends on the
selected cooking level. To activate the function on one of the cooking zones, press and hold the corresponding slider (I zone) for 3 seconds until the "A" symbol appears on the display (L zone), alternating with the selected power setting.

Cooking level	Automatic pre-heating (seconds)
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Not available
P	Not available

Keep warm (WARMING function)

The hob has a special program that is pre-set for certain types of cooking. The "Warming" program sets the power of the selected cooking zone to 42 °C to keep cooked food warm. To activate this program, press the G key once. The "Warming" symbol lights up on the display of the cooking zone (P zone). The time limit for this function is 2 hours, after which the function is automatically deactivated.

Timer

The timer function is available in two versions:
- Egg timer / Reminder
- Cooking zone timer

It is possible to activate the timer for all cooking zones, and another timer as Egg timer/ Reminder. The two timers can be used simultaneously. In addition, the hob must be switched on to activate the timers, whereas switching off the hob only activates the egg timer and automatically deactivates the individual zone timers.
Area F (Fig.8) shows the remaining time, in countdown mode, until the hob beeps to indicate that the time is up.

Cooking zone timer

This function allows setting a time from "*000*" to "*1.59*" (1 hour and 59 minutes) for the automatic switch-off of a cooking zone.
To activate the timer on a cooking zone, select it by setting its power and press the timer's [+] and [-] keys (D-E keys) simultaneously until the clock symbol next to the cooking zone display (M zone) lights up.
Within 5 seconds, use the timer's [+] and [-] keys to set the auto-off time. The countdown will appear on the timer display (F zone) after 5 seconds. When the time has elapsed, the cooking zone switches off automatically, the display shows a flashing "*000*" and an acoustic signal is emitted. Press the timer's [+] or [-] keys to switch off the signals.
To deactivate the timer for a cooking zone, press the [+] and [-] keys simultaneously several times until the clock symbol appears next to the relevant display. Press the [+] and [-] keys simultaneously again, then press the [-] key within 5 seconds to reset the time to "*000*". The clock icon next to the cooking zone display disappears after 5 seconds, confirming that the function has been deactivated.

Egg Timer / Reminder

When no cooking zone is in use, an acoustic reminder can be set. This will remain active even after the appliance has been switched off. When the Egg timer/Reminder is active, the timer function cannot be activated.
To activate the reminder, press the [+] and [-] keys simultaneously until the clock symbol appears below the Timer display. Use the timer's [+] and [-] keys within 5 seconds to set the time. The countdown will appear on the timer display after 5 seconds. When the time has elapsed, the display shows a flashing "000" and an acoustic signal is emitted.
Press the timer's [+] or [-] keys to switch off the signals. To deactivate the active reminder, press the [+] and [-] keys simultaneously. The clock symbol appears below the Timer display. Press the [-] key within 5 seconds to reset the time to "000". Wait 5 seconds for confirmation, the clock symbol will disappear to confirm that the function has been deactivated.

PAUSE "*II*"

If at least one cooking zone is active, the appliance can be paused by briefly interrupting cooking.
To activate this function, press the Pause keys (C-key). The relevant LED lights up and the displays of all cooking zones show the symbol "*II*". All active Timers are stopped. The maximum pause time is 10 minutes, after which the unit automatically switches off. The hob can also be switched off during the pause by pressing the ON/OFF key (A-key).
To deactivate the Pause function, press the Pause key (C-key) and slide your finger from right to left on the flashing slider within 10 seconds.

Function reset

If the appliance is accidentally switched off, you can restore the previous settings of the cooking zones by pressing the On/Off key again within 6 seconds.
If the Restore function is available, the LED of the Pause key flashes when the hob is switched on again. Restore the settings by pressing the Pause key within 6 seconds. This function can be used if at least one cooking zone was active (with a power setting greater than 0). An acoustic signal confirms that the function has been activated. The following are the information that can be restored:
- The power settings of all active cooking zones
- The active timers of all cooking zones
- If Bridge was active, the function is restored
- The automatic Pre-heating and the Booster function if previously active
- The Child Lock if previously activated

Locking the controls

The controls can be locked to avoid the risk of accidental changes to settings (children, cleaning, etc.). To activate this function, press the Lock button (B-key). The corresponding LED lights up.
To unlock the controls and access the settings (e.g. stop cooking), press the Lock button again. When the control lock is active, it is still possible to switch off the hob. In this case, the control lock remains active even when the hob is switched on again.

Child Lock "*L*"

The purpose of this function is to prevent children from accidentally or deliberately switching on the appliance.
It can only be activated within 10 seconds of switching on the appliance if all cooking zones are switched off.
To activate the Child Lock, press the Lock and Pause keys simultaneously, and then press the Lock key again. The "*L*" symbol appears on all displays. The function remains active when the device is switched off and then on again.
To temporarily deactivate the Child Lock, press the Lock and Pause keys simultaneously. The function remains active each time the appliance is switched on.
To deactivate the Child Lock permanently, press the Lock and Pause keys simultaneously, then press the Pause key. When the appliance is switched on again, the function is no longer active.

Switching off the cooking zones

To switch off a cooking zone, press the relevant slider to reset the setting to "0".

Switching off the hob

To switch off the appliance completely, press the On/Off key (A-key).

Safety shut-down

The appliance is equipped with a safety system that automatically switches off the cooking zones after the time limit for switching on at a given power has elapsed. In this case, the zone display will show the remaining heat indicator "H".

Power	Max. operating time [hours]
1	8.6
2	6.7
3	5.3
4	4.3
5	3.5
6	2.3
7	2.3
8	1.8
9	1.5
P	0.083 (5 minutes)

Power management

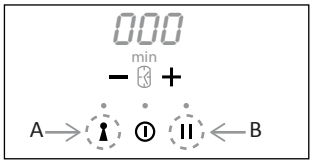
The hob supports power management to avoid overloading the mains connection.
Power management is a priority, so if the user increases the heat on one zone, another zone may automatically suffer a power reduction.

Power settings

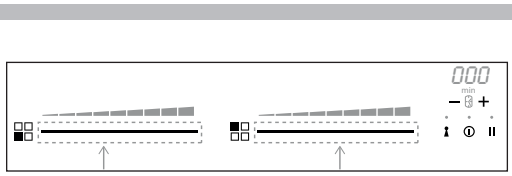
The power of the entire hob can be set from a maximum of 7.4 kW to a minimum of 1.6 kW.
Below is a table showing all the possible power set-ups for the appliance:

Configurations	Power set-up [kW]
0-1-2	7.4 [Max.]
3	6.0
4	5.0
5	4.3
6	3.7
7	2.8
8	2.1
9	1.6 [Min.]

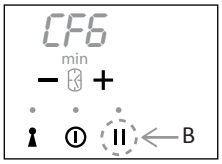
In order to change the power set-up of the entire hob, the user must follow the instructions below:
1. Connect the hob to the power supply;
2. Within 2 minutes of connecting the hob to the power supply, press the A - B keys simultaneously for 4 seconds;



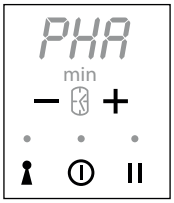
3. Then press the two left-hand sliders simultaneously for 4 seconds;



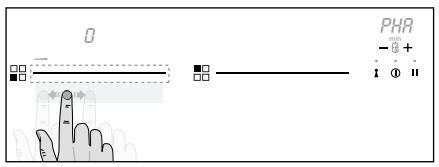
4. The timer display will now show CF6.
Now, press the B key;



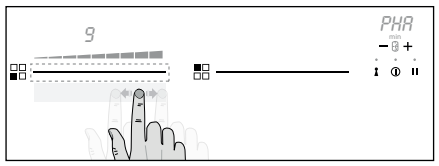
5. The timer display will show PHA;



6. At this point, use the illuminated left-hand slider to choose a number from 0 to 9 (see the Configurations/Power Settings table). Here are some examples:

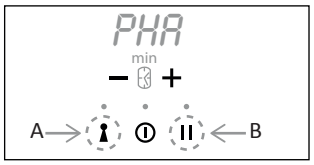


With configuration No. 0, the hob is configured for maximum power (7.4 kW)



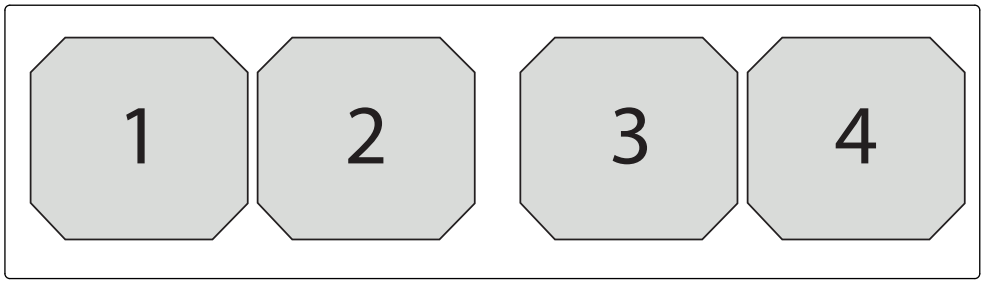
With configuration No. 9, the hob is configured for minimum power (1.6 kW).

7. Once the power set-up has been defined, press the A and B keys simultaneously for 1 second to confirm A e B.



Informationon electric hobs for domestic use pursuant to Regulation (EU) No 66/2014

Model identifier	
Type of hob	built-in
Number of cooking zones and/or areas	4
Heating technology Induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones	1. = Induction 2. = Induction 3. = Induction 4. = Induction
For circular electric cooking zones: diameter of the cooking surface. For non-circular cooking zones or areas: length/width of the cooking surface/area.	1. = Octa 2. = Octa 3. = Octa 4. = Octa
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC electric cooking)	1. = 187.3 2. = 187.3 3. = 187.3 4. = 187.3
Hob energy consumption calculated per kg (EC electric cooking)	187.3



Cleaning and maintenance

Use the special scraper supplied as an optional extra to remove food residue and grease droplets from the cooking surface.
Clean the heated area as best as possible with appropriate products and paper towels, rinse with water and dry with a clean cloth. Use the special scraper to immediately remove accidentally melted pieces of aluminium foil and plastic, sugar or high-sugar food residues, from the heated cooking area. This avoids any possible damage to the surface of the hob. Do not use abrasive sponges or harsh chemical cleaners such as oven sprays or stain removers.
ATTENTION: DO NOT USE STEAM CLEANERS.

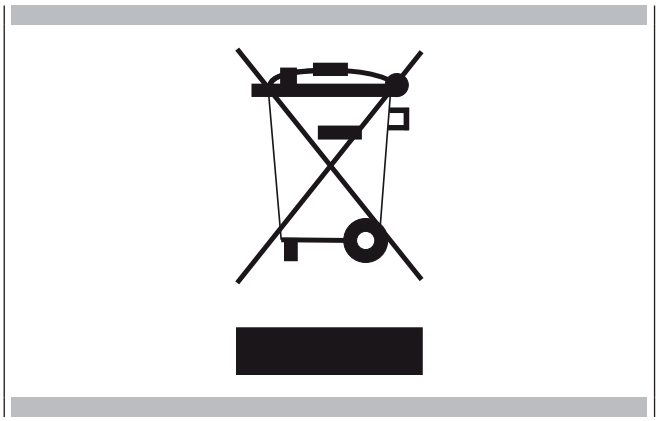
Energy saving tips

- Use a lid whenever possible to minimise heat loss.
- Use a small pan when cooking small quantities of food. A small pan uses less energy than a larger pan with little food in it.
- Cook with as little water as possible.
- When the food has come to the boil or when the oil in the pan is hot enough for frying, reduce the flame to a lower level.
- Use a pressure cooker to reduce cooking time. Error codes shown by the 7-segment displays "E" "ER" plus error number.

Decommissioning of household appliances

The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) stipulates that household appliances should not be disposed of as municipal solid waste. Discarded appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling rate of its component materials and to prevent potential harm to health and the environment. The crossed-out wheeled bin symbol is displayed on all products as a reminder of separate collection. For further information on the correct disposal of household appliances, owners should contact their local authority or retailer.

WE ACCEPT NO LIABILITY FOR DAMAGE CAUSED BY FAILURE TO COMPLY WITH THE ABOVE WARNINGS. THE WARRANTY DOES NOT COVER DAMAGE RESULTING FROM FAILURE TO COMPLY WITH THE ABOVE WARNINGS.



Problem	Possible cause	Solution
It is not possible to activate or switch on the hob.	The hob is not connected to a power source or is not connected properly.	Make sure that the hob is correctly connected to the mains. Please refer to the paragraph "Electrical Connection".
	The fuse has blown.	Check whether the malfunction is due to the fuse. If the fuse continues to blow, contact a qualified electrician.
	More than 10 seconds have elapsed since the hob was switched on.	Switch the hob back on and set the power setting in under 10 seconds.
	Two or more keys were touched at the same time.	Touch one key at a time.
	the "Pause" function is active.	See the chapter "Using the hob"
	The control panel is wet or has grease spots.	Clean the control panel.
The hob switches itself off.	One or more keys on the control panel have been covered.	Remove objects from the control panel keys.
The residual heat indicator light does not light up.	The zone is not hot because it has only been in operation for a very short time.	If the zone has been running long enough to be hot, contact the Authorised Service Centre.
The "Automatic Heating" function does not work.	The zone is hot.	Allow the zone to cool down.
	The highest power was set.	The highest power has the same power as the function.
The power setting switches between two settings.	The "Power Management" function is active.	See the chapter "Using the hob"
The control panel keys are overheated.	The cooking utensils are either too large or have been placed too close to the controls.	If possible, place large pots/pans on the rear zones.
- appears on the display.	The "Safety shut-down" function is active.	Switch the appliance off and then back on again.
L appears on the display.	The "Child lock" function is active.	Refer to the chapter "Using the hob"
appears on the display.	Water or cooking utensils on the control panel.	Remove the objects from the control panel.
U appears on the display.	There are no cooking utensils on the zone.	Place a cooking utensil on the zone.
	Cooking utensils are not suitable.	Use suitable cooking utensils. Refer to the chapter "Induction cooking".
	The diameter of the bottom of the cooking utensil is too small for the zone.	Use cooking utensils of the correct size. Refer to the chapter "Induction cooking".
	The cooking utensils do not cover the square/ cross/circle.	Make sure that the cross/square/circle is completely covered.
E2 appears on the display.	Induction plates are overheated.	Allow the appliance to cool down.
E3 appears on the display.	Unsuitable cooking utensil	Use a suitable cooking utensil.
E and a number appear in the display.	An error has occurred in the appliance.	Disconnect the appliance from the power supply for some time. Disconnect the fuse from the household electrical system. Reconnect it. If the error code appears again, please contact the Authorised Service Centre.
E21 appears on the display.	The appliance is overheated. The cooling fan may be blocked.	Allow the appliance to cool down. Check whether objects are blocking the cooling fan. If the symbol still appears, contact a service centre.
E31 appears on the display.	Incorrect data configuration	A new configuration is required. Contact an authorised service centre.
E47 appears on the display.	Absent or defective communication between the controls and induction coils.	Ensure that the connection cable is correctly plugged in and in good working order.
U400 appears on the display.	The control panel is incorrectly connected.	Connect to the correct supply voltage.
E22, E20, E36 , E5, E6 E9 appears on the display.	An internal component of the appliance must be replaced.	Contact an authorised service centre.

If you cannot find a solution to the problem, contact your dealer or the Authorised Service Centre. Provide the data shown on the data plate.

Cher Client,

Nous vous remercions sincèrement et vous félicitons pour le choix que vous avez fait.

Ce nouveau produit, soigneusement conçu et construit avec des matériaux de la plus haute qualité, a été soigneusement testé pour satisfaire tous vos besoins pour une cuisson parfaite.

Nous vous prions donc de lire et de suivre les instructions simples qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation. Avec cet appareil moderne, nous vous formulons nos vœux les plus chaleureux.

LE FABRICANT

INDEX	PAGE
1- Consignes de sécurité	**7**
2 - Instructions pour l'utilisateur	**8**
Installation	**8**
Positionnement	**8**
Connexions électriques	**8**
La cuisson à induction	**8**
Ustensiles de cuisson	**8**
Utilisation de la table de cuisson	**8**
Allumage de la table de cuisson	**8**
Allumage des zones de cuisson	**9**
Reconnaissance des casseroles	**9**
Chaleur résiduelle	**9**
Bridge (Zones de cuisson flexibles)	**9**
Power boost (Chauffe rapide)	**9**
Préchauffe automatique	**9**
Maintien au chaud de la casserole (fonction WARMING)	**10**
Minuterie	**10**

INDEX	PAGE
Minuterie des zones de cuisson	**10**
Minuteur à Œuf/Rappel	**10**
PAUSE	**10**
Réinitialisation des fonctions	**10**
Verrouillage des commandes	**10**
Sécurité enfants	**11**
Extinction des zones de cuisson	**11**
Extinction de la table de cuisson	**11**
Extinction de sécurité	**11**
Gestion de la puissance	**11**
Paramètres de puissance	**11**
Informations sur les tables de cuisson électriques à usage domestique conformément au règlement (UE) n° 66/2014	**13**
Nettoyage et entretien	**14**
Conseils pour économiser de l'électricité	**14**
Élimination des appareils électroménagers	**14**
3 - Dépannage	**15**

CE PRODUIT A ÉTÉ CONÇU POUR UN USAGE DE TYPE DOMESTIQUE.
LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES MATÉRIELS OU PERSONNELS RÉSULTANT D'UNE INSTALLATION INCORRECTE OU D'UNE UTILISATION INAPPROPRIÉE, ERRONÉE OU ABSURDE.

L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (Y COMPRIS DES ENFANTS) AYANT DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES, OU PAR DES PERSONNES QUI MANQUENT D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES NÉCESSAIRES, SAUF SOUS LA SURVEILLANCE OU EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS SUR L'UTILISATION DE L'APPAREIL D'UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ.

LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SURVEILLÉS POUR S'ASSURER QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.

INFORMATIONS SUR LES ZONES DE CUISSON

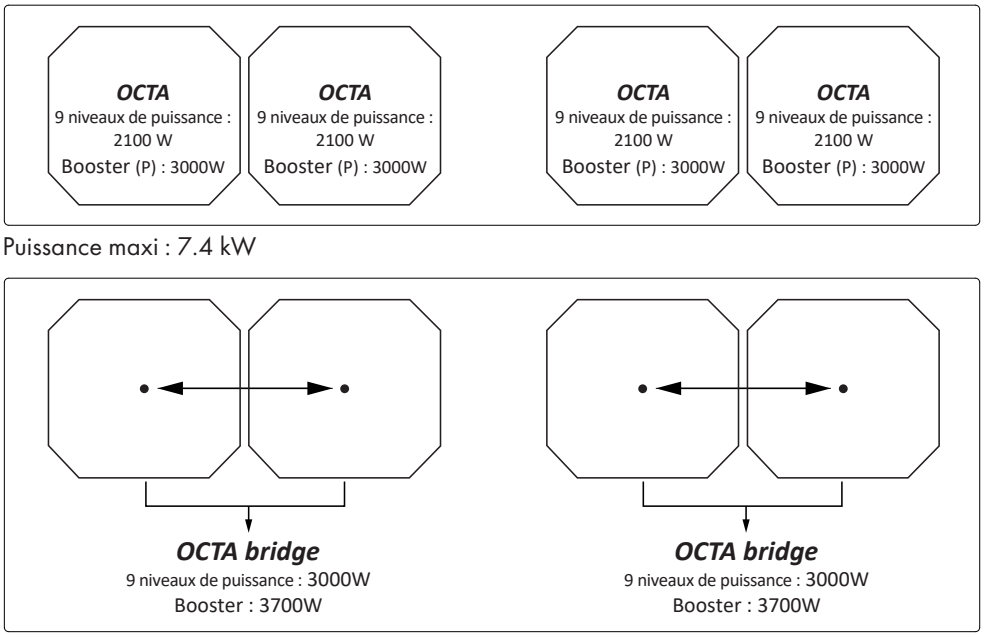
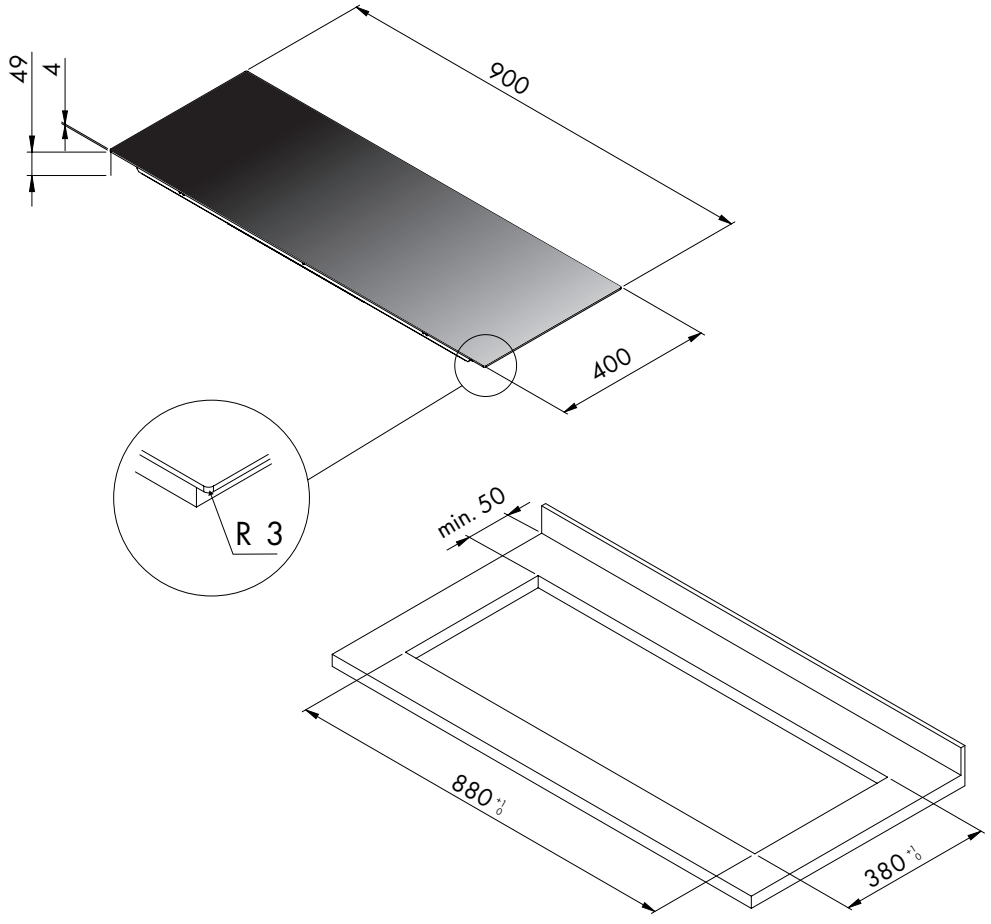
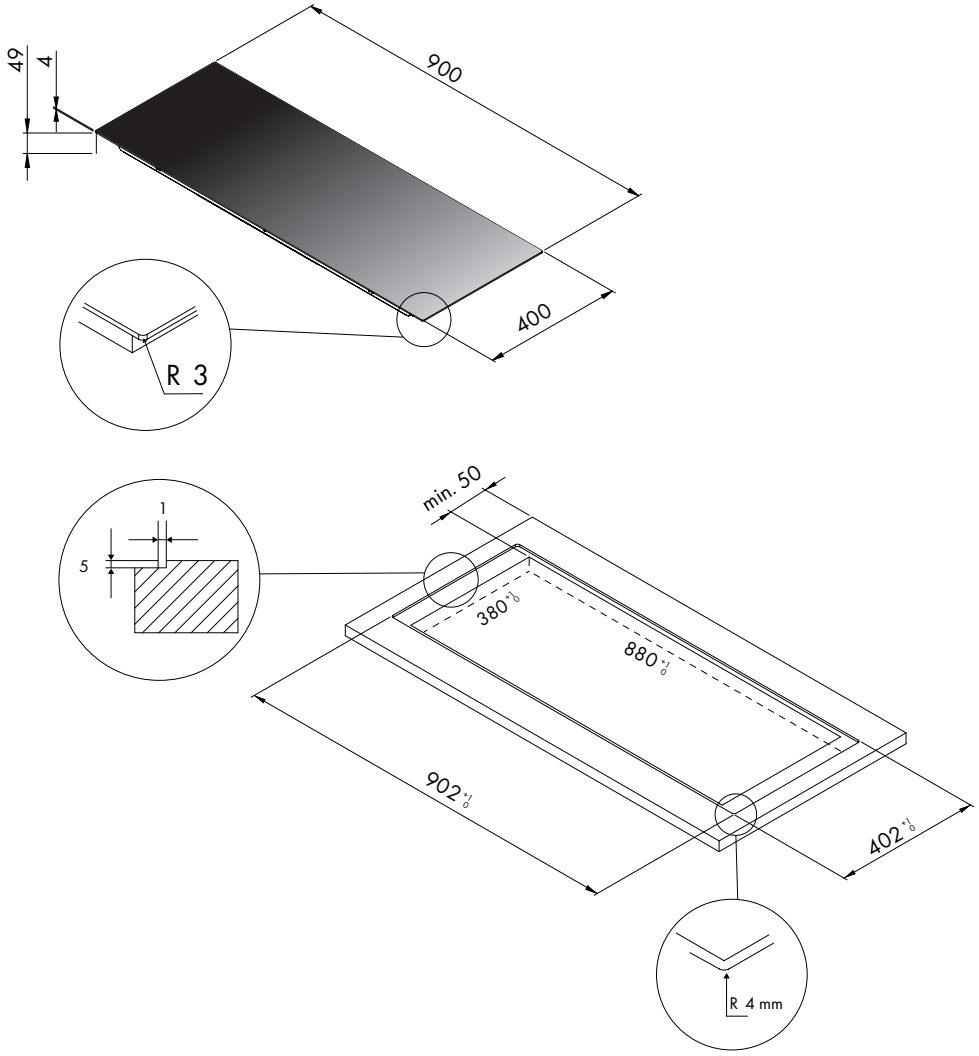


Fig. 1A



Dimensions d'encastrement - surélevé
Toutes les mesures sont indiquées en mm

Fig. 1B



Dimensions d'encastrement - affleurante
Toutes les mesures sont indiquées en mm

Fig. 2

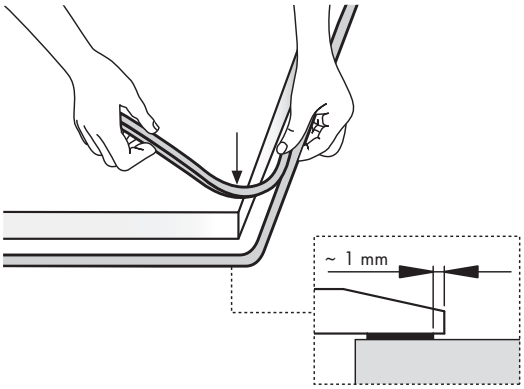


Fig. 3

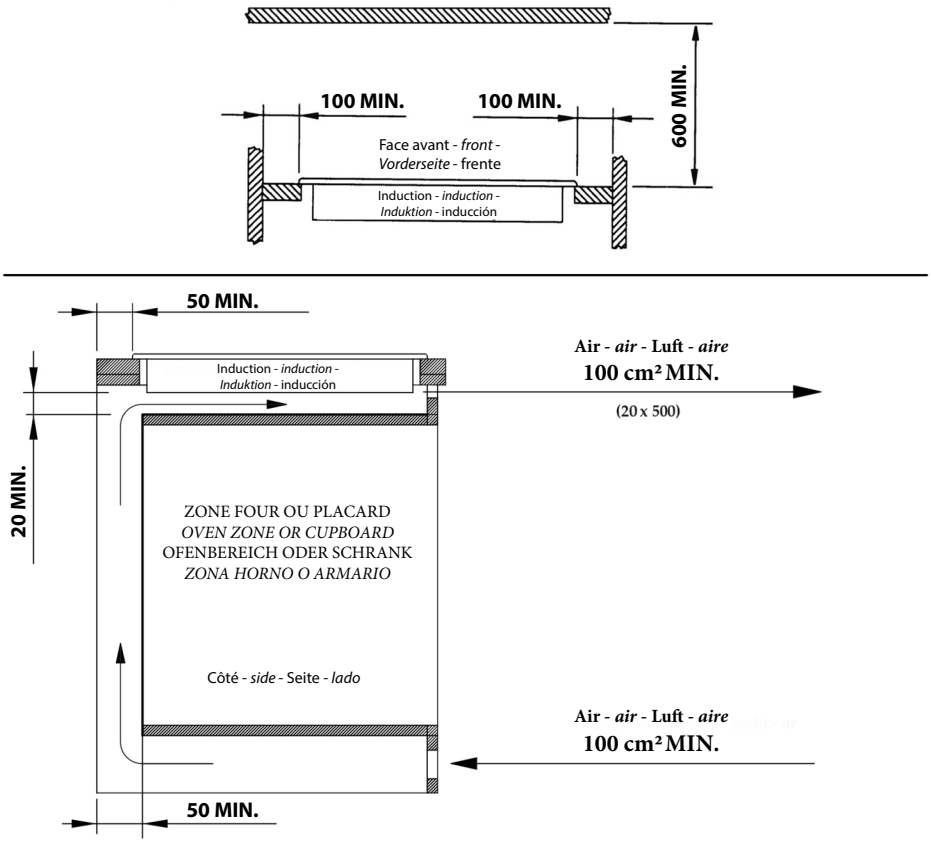


Fig. 4

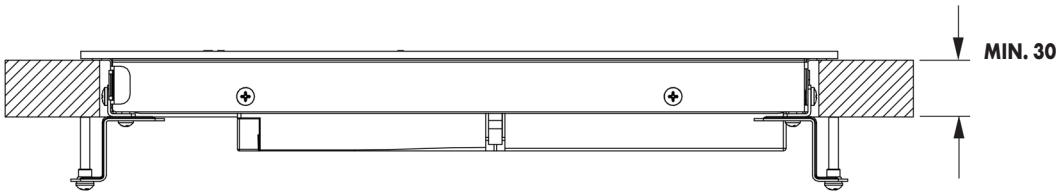


Fig. 5

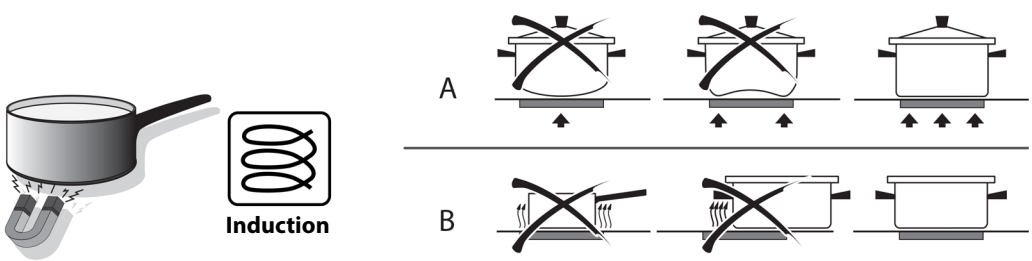


Fig. 6A

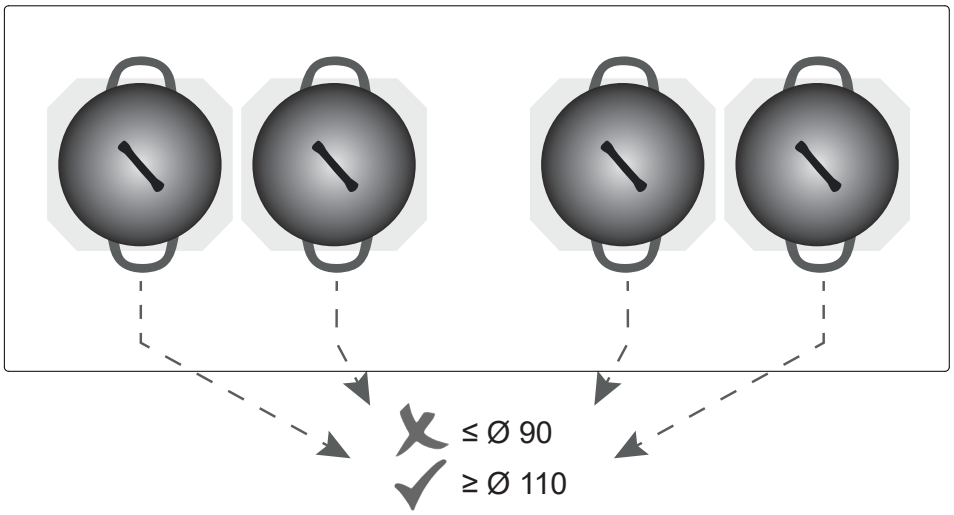


Fig. 6B

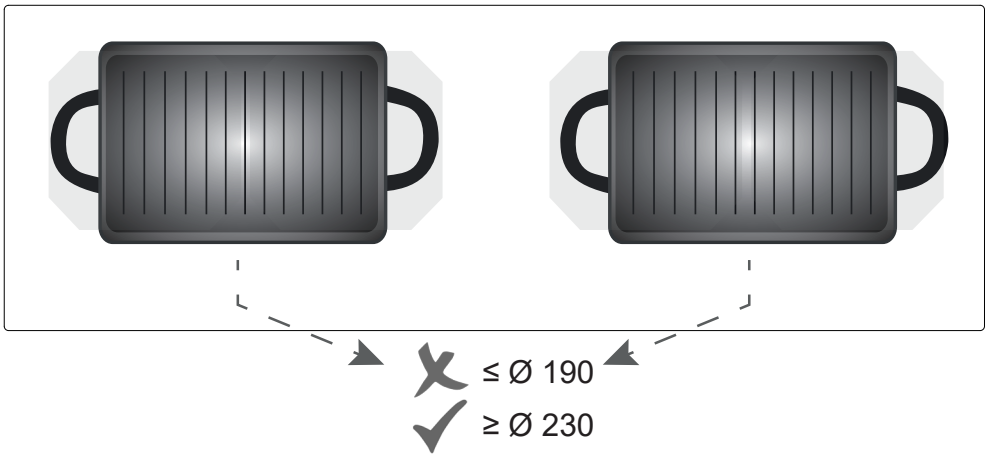


Fig. 7

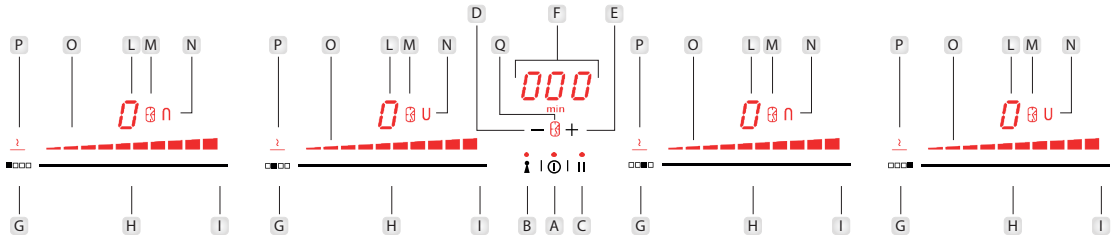
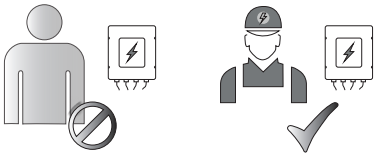
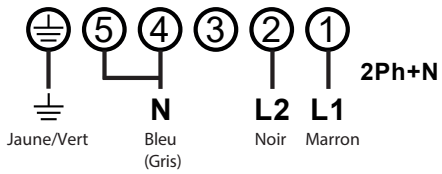
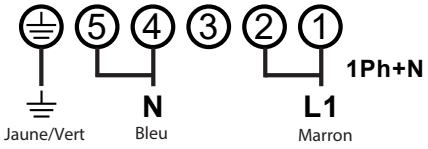


Fig. 8







220-240 V ~ 50/60 Hz

H05V2V2-F 5x2,5mm²

220-240 V ~ 50/60 Hz

H05V2V2-F 3x4mm²

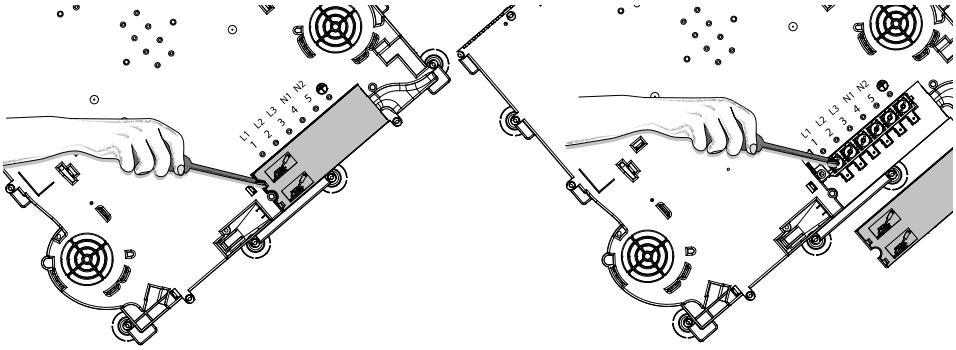
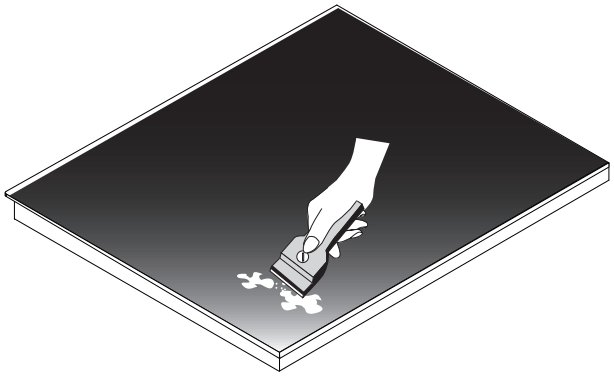


Fig. 9



⚠ ATTENTION

Lisez attentivement le contenu de ce livret car il fournit des informations importantes concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conservez le livret pour toute consultation ultérieure. Toutes les opérations relatives à l'installation (connexions électriques) doivent être réalisées par un personnel spécialisé dans le respect des normes en vigueur.

- La table de cuisson doit toujours être utilisée dans les limites d'un usage domestique normal pour préparer et maintenir au chaud des mets. Tout autre usage n'est pas admis.
- Les personnes qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou de leur manque de connaissances, ne sont pas en mesure d'utiliser la table de cuisson en toute sécurité, ne doivent pas l'utiliser sans la surveillance et les conseils d'une personne responsable.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de la table de cuisson, sauf s'ils sont sous la surveillance constante d'un adulte.
- Les enfants de plus de 8 ans peuvent éventuellement utiliser l'appareil seuls s'ils sont capables de l'utiliser correctement. Il est important qu'ils sachent reconnaître les dangers qui peuvent découler d'une utilisation incorrecte.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas réaliser des opérations de nettoyage ou d'entretien de la table de cuisson sans la surveillance d'un adulte.
- Les opérations d'installation et d'entretien, ainsi que les réparations, doivent être réalisées par un personnel spécialisé. Des interventions ou réparations mal effectuées peuvent provoquer de graves dangers pour l'utilisateur.
- DANGER D'ÉLECTROCUTION ! Ne mettez pas en marche, ou éteignez immédiatement la table de cuisson si la plaque vitrocéramique est endommagée ou fissurée. Débranchez l'appareil du secteur électrique.
- ATTENTION : Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par un service d'assistance agréé ou par un personnel qualifié afin d'éviter les risques.
- ATTENTION : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- ATTENTION : La cuisson à l'huile ou avec de la graisse peut être dangereux et provoquer des incendies. N'utilisez JAMAIS d'eau pour essayer d'éteindre le feu. Étouffez les flammes, par ex. avec un couvercle, un torchon humide ou similaire.
- ATTENTION : La table de cuisson est très chaude lorsqu'elle est en marche, et reste chaude un certain temps après avoir été éteinte. Le risque de brûlure disparaît uniquement lorsque les voyants de chaleur résiduelle s'éteignent.
- ATTENTION : Le processus normal de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence. Les casseroles dont les liquides s'évaporent complètement peuvent endommager la table de cuisson vitrocéramique. La graisse ou l'huile surchauffée peut commencer à brûler et provoquer un incendie.
- DANGER D'INCENDIE ! Ne conservez pas d'objets sur les surfaces de cuisson ! Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent surchauffer.
- Éteignez toujours les zones de cuisson après utilisation !
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- ÉVITER : le débordement de liquide sous la casserole, c'est dangereux ! Instructions de nettoyage : Éteignez la table et éliminez rapidement le liquide, de préférence avec la plaque encore tiède (attention aux « brûlures » !) ; il est dans tous les cas recommandé d'utiliser un chiffon sec avant chaque utilisation.

Installation

Ces instructions s'adressent à un installateur spécialisé et sert de guide pour l'installation, le réglage et l'entretien dans le respect des lois et normes en vigueur.

Positionnement

L'appareil est réalisé pour être encastré dans un plan de travail, comme indiqué sur en figure (Fig.1A-1B). Appliquez un produit d'étanchéité (Fig.2) sur tout le périmètre (dimensions de la découpe (Fig.1A-1B). Bloquez l'appareil sur le plan de travail à l'aide des 4 supports, en tenant compte de l'épaisseur du plan de travail (Fig.4).

Connexions électriques (Fig.8)

Avant d'effectuer les connexions électriques, assurez-vous que : - les caractéristiques de l'installation électrique sont conformes aux indications présentes sur la plaque signalétique appliquée sur la partie inférieure du plan de travail ; - l'installation électrique est dotée d'une mise à la terre efficace conforme aux normes et dispositions légales en vigueur. La mise à la terre est obligatoire en vertu de la loi. Si l'appareil n'est pas doté de câble et/ou de la fiche correspondante, utilisez un matériel adapté à l'absorption indiquée sur la plaque signalétique et à la température de fonctionnement. Si une connexion directe à la ligne électrique est souhaitée, il est nécessaire d'installer un dispositif de coupure omnipolaire, avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts, adapté à la charge indiquée sur la plaque et conforme aux normes en vigueur (conducteur de terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par le commutateur). Une fois l'installation de l'appareil terminée, le dispositif de coupure omnipolaire doit être facilement accessible.

La cuisson à induction

Dans le système de cuisson à induction, la chaleur est générée directement au fond de la casserole, et c'est pour cela qu'elle présente une série d'avantages :

- Gain de temps lors de la cuisson ou de la friture des aliments, grâce à la chaleur provenant directement de l'ustensile.
- Économie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus simples. Les aliments qui tombent ne brûlent pas rapidement.
- Contrôle de la température et plus grande sécurité. L'inducteur réagit immédiatement aux changements de température, ce qui permet de doser la puissance avec précision. La zone de cuisson à induction cesse de produire de la chaleur dès que la casserole est retirée même si l'inducteur est encore allumé.

Ustensiles de cuisson

L'utilisation d'ustensiles appropriés est un facteur essentiel pour la cuisson à induction. Seuls les casseroles/ustensiles ferromagnétiques sont adaptés à la cuisson à induction et peuvent être utilisés :

- Acier émaillé
- Fonte
- Ustensiles/casseroles spéciaux pour induction en acier inoxydable.

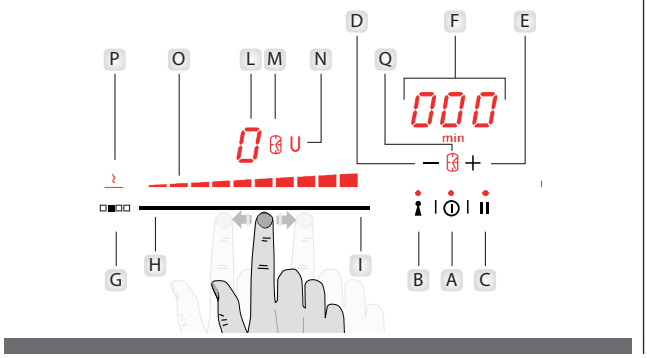
Pour savoir si les ustensiles sont adéquats, vérifiez qu'il sont attirés par un aimant. (Fig.5). Il existe sur le marché des casseroles spéciales pour induction dont le fond n'est pas totalement ferromagnétique. Pour obtenir une bonne cuisson, nous vous suggérons d'utiliser des casseroles dont la zone ferromagnétique a les mêmes dimensions que la casserole.

Il est conseillé d'utiliser des ustensiles à fond plat (Fig.5). N'utilisez pas d'ustensiles à base rugueuse, pour éviter de rayer la surface chauffante de la table. Un facteur non négligeable dans la cuisson à induction est aussi la taille de la casserole par rapport à la plaque utilisée (Fig. 6A-6B). Les zones de cuisson permettent l'utilisation d'ustensiles ayant un fond de différents diamètres. Il est dans tous les cas préférable d'utiliser la zone de cuisson adaptée au diamètre de la casserole à utiliser.

Utilisation de la table de cuisson

Cet appareil utilise le système de programmation électronique « touch control » où les fonctions sont activées en touchant les touches tactiles et confirmées par des indications sur les afficheurs et des signaux sonores. Touchez les touches par le haut sans les couvrir.

PANNEAU DE COMMANDE



A	Allumage/Extinction
B	Verrouillage des touches
C	Pause et Réinitialisation des fonctions
D	Réglage du minuteur (-)
E	Réglage du minuteur (+)
F	Affichage du minuteur
G	Fonction Maintien au chaud de la casserole
H	Curseur de puissance où l'utilisateur peut modifier la puissance de cuisson
I	Fonction Booster
L	Affichage du niveau de puissance des zones de cuisson
M	Icône indiquant si le minuteur est actif (icône visible) ou non (icône non visible) dans une zone de cuisson
N	Icône indiquant si la fonction Bridge est active entre deux zones de cuisson (icône visible)
O	Affichage du niveau de puissance des zones de cuisson
P	Icône qui indique si la fonction de chauffe est active (icône visible) ou non (icône non visible)
Q	Q_Icône indiquant si la fonction Minuterie est active (icône visible) ou non (icône non visible)

Allumage de la table de cuisson

Appuyez sur la Touche On/Off (Touche A) pour allumer la table de cuisson. Tous les afficheurs relatifs aux zones de cuisson s'allumeront en position de veille « 0 ».
La commande reste active pendant 10 secondes. Si aucun réglage n'est effectué sur une zone de cuisson pendant ce temps, l'appareil s'éteint automatiquement.

Allumage des zones de cuisson

La puissance de chacune des zones peut être réglée sur 9 niveaux différents et sera indiquée sur l'afficheur correspondant avec un chiffre de « 1 » à « 9 ».
Allumez l'appareil et réglez le niveau de puissance de la zone de cuisson en agissant sur le curseur correspondant (H).
Faites glisser votre doigt sur le curseur vers la droite pour augmenter la puissance, vers la gauche pour la réduire (ou l'éteindre).

Reconnaissance des casseroles « ⍦ »

Chaque zone de cuisson à induction a une limite minimale de détection de l'ustensile qui varie en fonction du matériau de l'ustensile utilisé. C'est pour cette raison qu'il faut utiliser la zone de cuisson la plus adaptée au diamètre de l'ustensile. Si le symbole « ⍦ » apparaît sur l'afficheur d'une zone de cuisson, cela signifie que :

- l'ustensile utilisé n'est pas adapté à la cuisson à induction.
- le diamètre de la casserole utilisée est inférieur à celui autorisé par l'appareil.
- aucune casserole n'est présente sur la plaque.

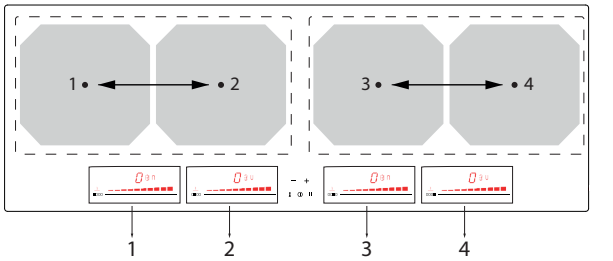
Chaleur résiduelle « *H* »

Si la température d'une zone de cuisson est encore élevée (supérieure à 65°) après son extinction, l'afficheur relatif à cette zone affiche le symbole « *H* » (chaleur résiduelle). L'indication disparaît uniquement lorsqu'il n'y a plus aucun risque de brûlure.

Bridge (Zones de cuisson flexibles) U∩

Cette fonction permet de combiner la zone de cuisson avant et la zone de cuisson arrière afin de créer une zone de cuisson plus grande.
Faites particulièrement attention au bon positionnement des casseroles sur les zones de cuisson (Fig. 5).
Pour activer la fonction Bridge, appuyez simultanément sur les deux Curseurs (H) des deux zones de cuisson adjacentes (1-2 /3-4).
Le symbole lumineux de la fonction 'bridge' (surface N) « U »/ « ∩ » apparaîtra à côté de l'afficheur des deux zones de cuisson pour indiquer que la fonction est active. À ce stade, il est possible de régler la puissance de la zone « bridge ».
REMARQUE : les réglages de la zone « bridge » s'effectuent en agissant sur le curseur et les touches tactiles de la zone avant.
Pour désactiver la fonction Bridge, appuyez simultanément sur les deux Curseurs (H) des deux zones de cuisson adjacentes. Le symbole lumineux de la fonction 'bridge' « U »/« ∩ » s'éteint.

PANNEAU DE COMMANDE



Power boost (Chauffe rapide) « *P* »

Cette fonction réduit encore le temps de cuisson d'une zone en amenant la température au niveau de puissance maximale pendant 10 minutes. À la fin de ce temps, la puissance de la zone de cuisson revient automatiquement au niveau « 9 ». L'utilisation de cette fonction indiquée pour chauffer en très peu de temps de grandes quantités de liquides (par exemple de l'eau pour la cuisson des pâtes) ou d'autres aliments.
Pour activer ce programme, faites glisser votre doigt complètement vers la droite sur le curseur (surface I) jusqu'à ce que le symbole « *P* » apparaisse sur l'afficheur de la zone de cuisson. Pour désactiver la fonction avant l'écoulement des 10 min, réglez simplement un autre niveau de puissance à l'aide du curseur.
Le Power Boost ne peut pas être sélectionné lorsque la fonction Bridge est active.

Préchauffe automatique « *A* »

Toutes les zones de cuisson sont dotées d'une fonction de préchauffe automatique. L'utilisation de cette fonction est indiquée pour réchauffer une casserole froide (aliments froids) en peu de temps (par exemple de l'eau ou d'autres aliments). Lors de l'activation de la fonction, la zone de cuisson atteint la puissance maximale pendant un intervalle de temps défini, à la fin duquel elle revient automatiquement au niveau de puissance défini à l'origine.
Cette fonction peut être activée pour tous les niveaux de puissance (de 1 à 9), mais pas pour le Power Boost ou le Warming (Maintien au chaud de la casserole). La durée de la préchauffe dépend du niveau de cuisson sélectionné. Pour activer la fonction sur une zone de cuisson, agissez sur le curseur correspondant (surface I) pour sélectionner la puissance, maintenez la position enfoncée pendant 3 secondes jusqu'à ce que le symbole « *A* » apparaisse sur l'afficheur (surface L) en alternance avec le niveau de puissance sélectionné.

Niveau de cuisson	Préchauffe automatique (s.)
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Non disponible
P	Non disponible

Maintien au chaud de la casserole (fonction WARMING)

La table de cuisson est dotée d'un programme spécial, déjà configuré pour effectuer certains types de cuisson. Le programme « Warming » - Maintien au chaud de la casserole, règle la puissance de la zone de cuisson sélectionnée à 42°C pour maintenir au chaud les aliments cuisinés. Pour activer ce programme, appuyez une fois sur la touche G. Le symbole « Warming » s'allume sur l'afficheur de la zone de cuisson (surface P). Le temps limite pour cette fonction est de 2 heures, après lequel la fonction se désactivera seule.

Minuterie

La fonction minuterie est disponible en deux variantes :
- Minuteur à œuf / Rappel
- Minuterie des zones de cuisson

Il est possible d'activer la minuterie pour toutes les zones de cuisson, et une autre comme Minuteur à œuf/Rappel. Les deux variantes de la minuterie peuvent être utilisées simultanément. La table de cuisson doit par ailleurs être allumée pour activer les minuteurs ; tandis qu'en éteignant la table de cuisson, seul le minuteur à œuf reste actif et les minuteurs des différentes zones de cuisson sont automatiquement désactivés.
La surface F (Fig.8) indique le temps restant, en mode compte à rebours, jusqu'à ce que la table de cuisson émette un son pour indiquer que le temps est écoulé.

Minuterie des zones de cuisson

Cette fonction permet d'établir un temps de « *000* » à « *1.59* » (1 heure et 59 minutes) pour l'extinction automatique d'une zone de cuisson.
Pour activer le minuteur d'une zone de cuisson, sélectionnez-le en réglant sa puissance et appuyez simultanément sur les touches [+] et [-] du minuteur (touches D-E) jusqu'à ce que l'allumage du symbole de l'horloge à côté de l'afficheur de la zone de cuisson (surface M).
Agissez sur les touches [+] et [-] du minuteur dans les 5 secondes pour régler le temps pour l'extinction automatique. Attendez 5 secondes : le compte à rebours apparaîtra sur l'afficheur du minuteur (surface F). Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson s'éteint automatiquement, l'afficheur indique « *000* » clignotant et un signal sonore est émis. Appuyez sur la touche [+] ou [-] du minuteur pour éteindre les signaux.
Pour désactiver le minuteur d'une zone de cuisson, appuyez plusieurs fois et simultanément sur les touches [+] et [-] jusqu'à l'apparition du symbole de l'horloge à côté de l'afficheur correspondant. Appuyez alors à nouveau et simultanément sur les touches [+] et [-], puis appuyez sur la touche [-] dans les 5 secondes pour ramener l'heure à la valeur « *000* ». Attendez 5 secondes : le symbole de l'horloge à côté de l'afficheur de la zone de cuisson s'éteint, confirmant ainsi la désactivation de la fonction.

Minuteur à Œuf/Rappel

Lorsqu'aucune zone de cuisson n'est en marche, il est possible de définir un rappel sonore qui reste actif même après l'extinction de l'appareil. Lorsque le Minuteur à œuf/rappel est actif, la fonction Minuterie ne peut pas être activée.

Pour activer le rappel, appuyez simultanément sur les touches [+] et [-] jusqu'à l'apparition du symbole de l'horloge sous l'afficheur de la zone Minuterie. Agissez sur les touches [+] et [-] du minuteur dans les 5 secondes pour régler le temps. Attendez 5 secondes : le compte à rebours s'affiche sur l'afficheur du minuteur. Une fois le temps écoulé, l'afficheur indique « 000 » clignotant et un signal sonore est émis.
Appuyez sur la touche [+] ou [-] du minuteur pour éteindre les signaux. Pour désactiver le rappel actif, appuyez simultanément sur les touches [+] et [-]. Le symbole de l'horloge apparaît sous l'afficheur de la zone Minuterie. Agissez alors sur la touche [-] dans les 5 secondes pour ramener l'heure à la valeur « 000 ». Attendez 5 secondes pour la confirmation, le symbole de l'horloge s'éteint, confirmant la désactivation de la fonction.

PAUSE « *II* »

Lorsqu'au moins une zone de cuisson est en action, il est possible de mettre l'appareil en pause et d'interrompre ainsi temporairement la cuisson.
Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche Pause (Touche C). Le voyant correspondant s'allume et les afficheurs de toutes les zones de cuisson montrent le symbole « *II* ». Tous les Minuteurs qui pourraient être actifs s'interrompent. La pause a une durée maximale de 10 minutes au terme de laquelle l'appareil s'éteint automatiquement. Pendant la pause, il est par ailleurs possible d'éteindre la table à l'aide de la touche ON/OFF (touche A).
Pour désactiver Pause, appuyez sur la touche Pause (Touche C) et faites glisser votre doigt de droite à gauche sur le curseur clignotant dans un délai de 10 secondes.

Réinitialisation des fonctions

En cas d'extinction accidentelle de l'appareil, il est possible de rappeler les réglages précédemment actifs sur les zones de cuisson en appuyant à nouveau sur la touche On/Off dans les 6 secondes. Si la fonction Rappel est disponible, le voyant de la touche Pause clignote au rallumage de la table. Rappelez donc les paramètres en appuyant sur la touche Pause dans les 6 secondes. Cette fonction peut être utilisée si au moins une zone de cuisson était active (avec un niveau de puissance supérieur à 0). L'activation de cette fonction est confirmée par un signal sonore. Les informations restaurées peuvent être :
- Niveaux de puissance de toutes les zones de cuisson actives
- Les minuteurs actifs de toutes les zones de cuisson
- Si le Bridge était actif, elle réinitialise la fonction
- la Préchauffe automatique et la fonction Booster si précédemment active
- le Verrouillage Enfants si précédemment activé

Verrouillage des commandes

Il est possible de verrouiller les commandes pour éviter le risque de modifications non intentionnelles des réglages (enfants, opérations de nettoyage, etc.). Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche Verrouillage (Touche B). Le voyant correspondant s'allume.
Pour déverrouiller les commandes et agir sur les réglages (par ex. interrompre la cuisson), il faut appuyer à nouveau sur la touche Verrouillage. Lorsque le verrouillage des commandes est actif, il est dans tous les cas possible d'éteindre la table de cuisson. Dans ce cas, le verrouillage des commandes reste actif même au rallumage de la table.

Sécurité enfants « L »

Cette fonction sert à éviter que les enfants allument l'appareil accidentellement ou intentionnellement.
Elle peut être activée uniquement dans les 10 secondes suivant l'allumage de l'appareil si toutes les zones de cuisson sont éteintes. Pour activer la Sécurité enfants, appuyez simultanément sur la touche Verrouillage et sur la touche Pause, puis de nouveau uniquement sur la touche Verrouillage. Le symbole « L » apparaît sur tous les afficheurs. La fonction reste active à l'extinction et au rallumage de l'appareil.
Pour désactiver temporairement le verrouillage de la Sécurité enfants, appuyez simultanément sur la touche Verrouillage et la touche Pause. La fonction reste active à chaque rallumage de l'appareil.
Pour désactiver le verrouillage de la Sécurité enfants de manière permanente, appuyez simultanément sur la touche Verrouillage et la touche Pause, puis sur Pause. La fonction ne sera plus active au rallumage de l'appareil.

Extinction des zones de cuisson

Pour éteindre une zone de cuisson, agissez sur le curseur correspondant pour ramener le niveau à « 0 ».

Extinction de la table de cuisson

Pour éteindre complètement l'appareil, appuyez sur la touche On/Off (Touche A).

Extinction de sécurité

L'appareil est doté d'un système de sécurité qui éteint automatiquement les zones de cuisson une fois écoulé le temps limite d'allumage à une puissance donnée. Dans ce cas, l'indication de chaleur résiduelle « H » apparaît sur l'afficheur de la zone.

Puissance	Temps maxi de fonctionnement [heures]
1	8.6
2	6.7
3	5.3
4	4.3
5	3.5
6	2.3
7	2.3
8	1.8
9	1.5
P	0.083 (5 min.)

Gestion de la puissance

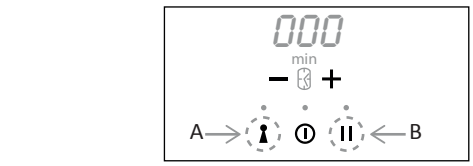
La table de cuisson prend en charge la gestion de l'alimentation, pour éviter la surcharge du branchement au secteur.
La gestion de puissance est prioritaire : si l'utilisateur augmente la puissance de chauffe d'une zone, il est possible qu'une autre zone de cuisson subisse automatiquement une réduction de puissance.

Paramètres de puissance

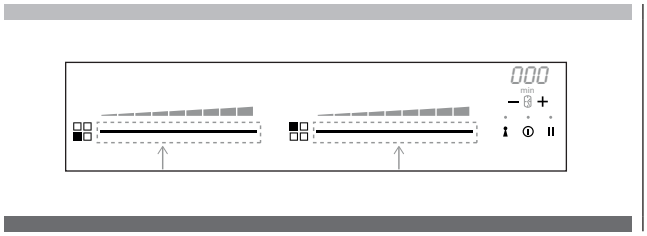
La puissance de toute la table de cuisson peut être réglée de son maximum (7.4 kW) à un minimum d'1.6 kW.
Vous trouverez ci-dessous un tableau avec tous les paramètres de puissance possibles de l'appareil :

Configurations	Paramètres de puissance [kW]
0-1-2	7.4 [Max.]
3	6.0
4	5.0
5	4.3
6	3.7
7	2.8
8	2.1
9	1.6 [Min.]

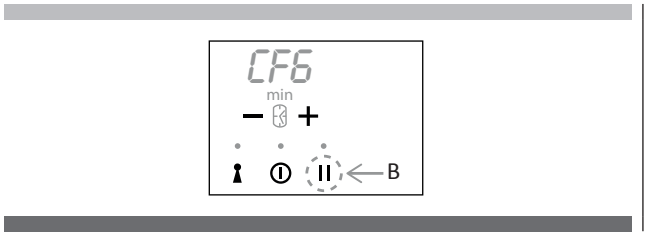
Pour pouvoir modifier les paramètres de puissance de toute la table de cuisson, l'utilisateur doit suivre les instructions suivantes :
1. Branchez la table de cuisson à l'alimentation ;
2. Ensuite, appuyez simultanément, dans les 2 minutes suivant le branchement de la table à l'alimentation, sur les touches A - B pendant 4 secondes ;



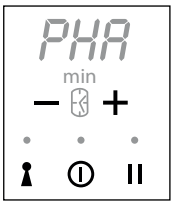
3. Appuyez ensuite simultanément sur les deux curseurs de gauche pendant 4 secondes ;



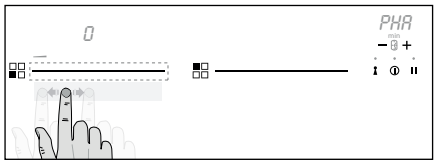
4. L'afficheur du minuteur montrera alors CF6.
Appuyez maintenant sur la touche B ;



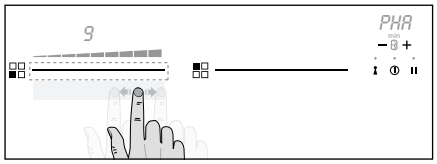
5. L'afficheur du minuteur montrera PHA ;



6. À ce stade, avec le curseur de gauche éclairé, il est possible de choisir un chiffre de 0 à 9 (voir le tableau Configurations/ Paramètres de puissance). Voici quelques exemples :

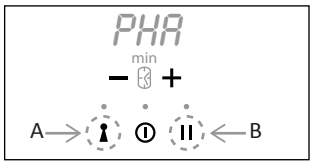


Avec la configuration n. 0, la table de cuisson se configure à sa puissance maximale (7.4 kW)



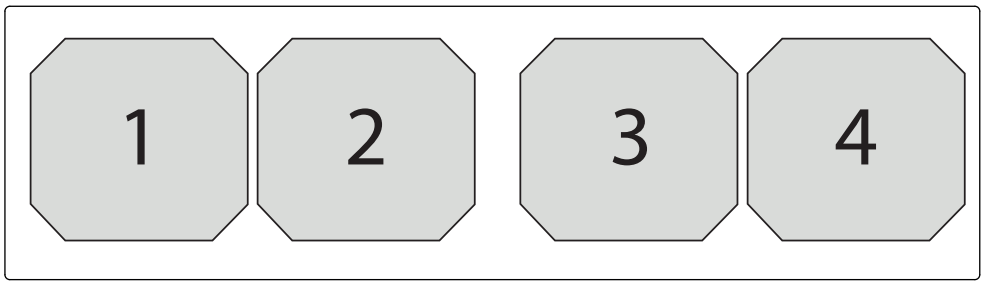
Avec la configuration n. 9, la table de cuisson se configure à sa puissance minimale (1.6 kW).

7. Une fois le paramètre de puissance défini, pour confirmer appuyez simultanément et pendant 1 seconde sur les touches A et B.



Informations sur les tables de cuisson électriques à usage domestique conformément au règlement (UE) n° 66/2014

Identifiant du modèle	
Type de table de cuisson	encastré
Nombre de surfaces de cuisson	4
Technologie de chauffe Zones de cuisson et surfaces de cuisson à induction, zones de cuisson radiantes	1. = Induction 2. = Induction 3. = Induction 4. = Induction
Pour les zones de cuisson électriques circulaires : diamètre de la surface utile. Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : longueur/ largeur de la surface/zone de cuisson utile.	1. = Octa 2. = Octa 3. = Octa 4. = Octa
Consommation électrique par zone ou surface de cuisson calculée par kg (EC electric cooking)	1. = 187.3 2. = 187.3 3. = 187.3 4. = 187.3
Consommation d'électricité de la table de cuisson calculée par kg (EC electric cooking)	187.3



Nettoyage et entretien

Éliminez tout résidu alimentaire et toute goutte de gras de la surface de cuisson à l'aide du grattoir spécial fourni sur demande.
Nettoyez la surface chauffée de la meilleure façon possible à l'aide de produits spéciaux et de papier nettoyant, puis rincez à l'eau et séchez avec un chiffon propre. À l'aide du grattoir spécial, éliminez immédiatement de la surface de cuisson chauffée les fragments de feuille d'aluminium et de matière plastique fondues par inadvertance ou les résidus de sucre ou d'aliments à forte teneur en sucre. Cela permet d'éviter tout dommage de la surface de la table. Il ne faut en aucun cas utiliser des éponges abrasives ou des nettoyants chimiques irritants comme des décapants pour four ou des détachants.
ATTENTION : N'UTILISEZ PAS DE NETTOYEURS VAPEUR.

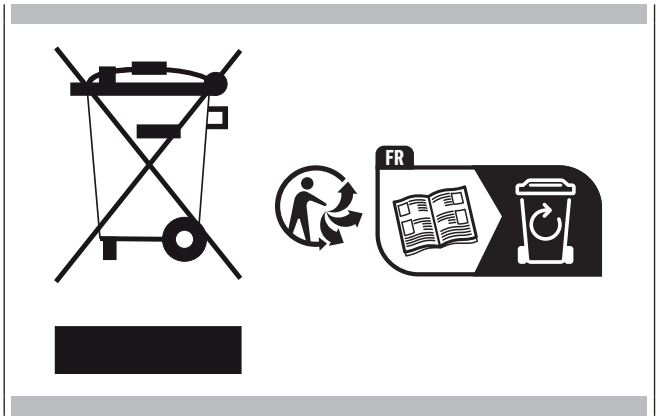
Conseils pour économiser de l'électricité

- Utilisez un couvercle autant que possible pour réduire au minimum la déperdition de chaleur.
- Utilisez une petite poêle lorsque vous cuisinez de petites quantités. Une petite poêle utilise moins d'électricité qu'une grande poêle contenant peu de nourriture.
- Faites cuire avec le moins d'eau possible.
- Lorsque les aliments sont arrivés à ébullition ou que l'huile de la poêle est assez chaude pour la friture, réduisez la flamme à un niveau plus bas.
- Utilisez un autocuiseur pour réduire les temps de cuisson. Codes d'erreur montrés par les afficheurs à 7 segments « E », « ER » plus le numéro de l'erreur.

Élimination des appareils électroménagers

La Directive Européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) prévoit que les appareils électroménagers ne doivent pas être éliminés avec les déchets solides urbains. Les appareils à éliminer doivent être collectés séparément pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et éviter tout dégât sur la santé et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est présent sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte sélective des déchets. Pour de plus amples informations sur l'élimination correcte des appareils électroménagers, les détenteurs pourront s'adresser au service public compétent ou aux revendeurs.

NOUS DÉCLINONS TOUTE RESPONSABILITÉ QUANT AUX DOMMAGES PROVOQUÉS PAR LE NON-RESPECT DES CONSIGNES SUSMENTIONNÉES. LA GARANTIE N'EST PAS VALABLE EN CAS DE DOMMAGES RÉSULTANT DU NON-RESPECT DES CONSIGNES.



Problème	Cause possible	Solution
Il est impossible d'activer la table de cuisson ou de la mettre en marche.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou n'est pas correctement branchée.	Assurez-vous que la table de cuisson est correctement branchée au secteur électrique. Consultez le paragraphe « Branchement électrique ».
	Le fusible a sauté.	Vérifiez si l'anomalie de fonctionnement est due au fusible. Si le fusible continue de sauter, contactez un électricien qualifié.
	Plus de 10 secondes se sont écoulées depuis l'allumage de la table.	Rallumez la table de cuisson et réglez le niveau de puissance en moins de 10 secondes.
	2 touches ou plus ont été pressées en même temps.	Appuyez sur une touche à la fois.
	la fonction « Pause » est active.	Consultez le chapitre « Utilisation de la table de cuisson »
	Le panneau de commande est mouillé ou a des taches de gras.	Nettoyez le panneau de commande.
La table de cuisson se désactive.	Une ou plusieurs touches du panneau de commande ont été couvertes.	Retirez les objets des touches du panneau de commande.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone n'est pas chaude car elle n'a été en marche que peu de temps.	Si la zone a été en marche assez longtemps pour être chaude, contactez le Centre d'Assistance Agréé.
La fonction « Chauffe Automatique » ne fonctionne pas.	La zone est chaude.	Laissez la zone refroidir.
	La puissance la plus élevée a été sélectionnée.	La puissance la plus élevée a la même puissance que la fonction.
Le réglage de la puissance varie entre deux niveaux.	La fonction « Gestion puissance » est active.	Consultez le chapitre « Utilisation de la table de cuisson »
Les touches du panneau de commande surchauffent.	Les casseroles sont trop grandes ou ont été placées trop près des commandes.	Si possible, placez les grandes casseroles sur les zones arrière.
- apparaît sur l'afficheur.	La fonction « Extinction de Sécurité » est active.	Éteignez et rallumez l'appareil.
L apparaît sur l'afficheur.	La fonction « Sécurité enfants » est active.	Consultez le chapitre « Utilisation de la table de cuisson »
apparaît sur l'afficheur.	Eau ou ustensiles de cuisine présents sur le panneau de commande.	Retirez les objets du panneau de commande.
apparaît sur l'afficheur.	Il n'y a pas de casseroles sur la zone.	Posez une casserole sur la zone.
	Les casseroles ne sont pas adaptées.	Utiliser des casseroles adéquates. Consultez le chapitre « la cuisson à induction ».
	Le diamètre du fond de la casserole est trop petit par rapport à la zone.	Utilisez des casseroles de la bonne taille. Consultez le chapitre « la cuisson à induction ».
	Les casseroles ne couvrent pas le carré/ la croix/ le cercle.	Assurez-vous que la croix/le carré/le cercle sont complètement recouverts.
E2 apparaît sur l'afficheur.	Les plaques à induction surchauffent.	Laissez l'appareil refroidir.
E3 apparaît sur l'afficheur.	Casserole non adaptée	Utilisez une casserole adaptée.
E et un chiffre apparaissent sur l'appareil.	Il y a une erreur dans l'appareil.	Débranchez un certain temps l'appareil de l'alimentation électrique. Déconnectez le fusible de l'installation électrique domestique. Rebranchez-le. Si le code d'erreur réapparaît, contactez le Centre d'Assistance Agréé.
E21 apparaît sur l'afficheur.	L'appareil surchauffe. Le ventilateur de refroidissement pourrait être bloqué.	Faites refroidir l'appareil. Vérifiez si des objets bloquent le ventilateur de refroidissement. Si le symbole apparaît encore, contactez un centre d'assistance.
E31 apparaît sur l'afficheur.	Configuration des données incorrecte	Une nouvelle configuration est nécessaire. Contactez un centre d'assistance agréé.
E47 apparaît sur l'afficheur.	Communication absente ou défectueuse entre le panneau de commande et les résistances à induction.	Assurez-vous que le câble de connexion est correctement inséré et en état de marche.
U400 apparaît sur l'afficheur.	Le panneau de commande a été branché de manière incorrecte.	Branchez à la tension d'alimentation correcte.
E22, E20, E36 , E5, E6 E9 apparaît sur l'afficheur.	Un composant interne de l'appareil doit être remplacé.	Contactez un centre d'assistance agréé.

S'il est impossible de trouver une solution au problème, contactez le revendeur ou le Centre d'Assistance Agréé. Indiquez les données présentes sur la plaque signalétique.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen herzlich und beglückwünschen Sie zu Ihrer Entscheidung.

Dieses neue Produkt, das sorgfältig entworfen und aus hochwertigen Materialien hergestellt wurde, wurde gründlich getestet, um alle Ihre Anforderungen an ein perfektes Kocherlebnis zu erfüllen.

Wir bitten Sie daher, die einfache Anleitung zu lesen und zu befolgen, damit Sie schon bei der ersten Benutzung hervorragende Ergebnisse erzielen können. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit diesem modernen Gerät.

DER HERSTELLER

VERZEICHNIS	SEITE
1 - Sicherheitshinweise	**7**
2 - Bedienungsanleitung	**8**
Installation	**8**
Positionierung	**8**
Elektrische Anschlüsse	**8**
Induktionskochen	**8**
Behälter zum Kochen	**8**
Verwendung des Kochfelds	**8**
Einschalten des Kochfelds	**9**
Einschalten des Kochbereichs	**9**
Topferkennung	**9**
Restwärme	**9**
Bridge (flexible Kochbereiche)	**9**
Power Boost (Schnellheizung)	**9**
Automatisches Vorheizen	**9**
Den Topf warm halten (WARMING-Funktion)	**10**
Timer	**10**

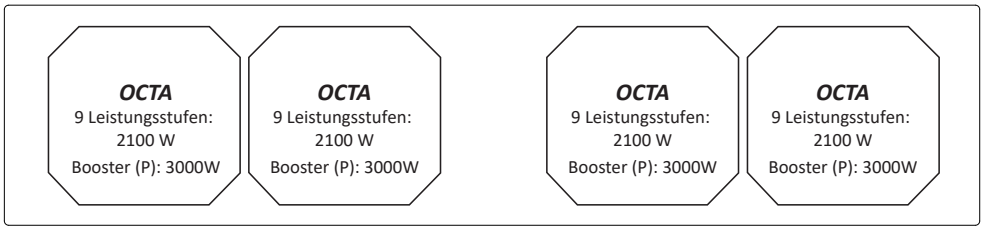
VERZEICHNIS	SEITE
Timer in dem Kochbereich	**10**
Eier-Timer/Erinnerung	**10**
PAUSE	**10**
Wiederherstellen der Funktionen	**10**
Blockierung der Bedienelemente	**10**
Kindersicherung	**10**
Abschalten des Kochbereichs	**11**
Abschalten des Kochfelds	**11**
Sicherheitsabschaltung	**11**
Leistungssteuerung	**11**
Leistungseinstellungen	**11**
Informationen über elektrische Haushaltskochfelder gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/2014	**13**
Reinigung und Wartung	**14**
Tipps zum Energiesparen	**14**
Abtretung der Elektrogeräte	**14**
3 - Problemlösung	**15**

DIESES PRODUKT IST FÜR DEN HAUSGEBRAUCH BESTIMMT.
DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SACH- ODER PERSONENSCHÄDEN, DIE DURCH UNSACHGEMÄSSE INSTALLATION ODER UNSACHGEMÄSSEN, FALSCHEN ODER UNSINNIGEN GEBRAUCH ENTSTEHEN.

DAS GERÄT DARF NICHT VON PERSONEN (EINSCHLIESSLICH KINDERN) MIT EINGESCHRÄNKTEN PHYSISCHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN ODER VON PERSONEN, DENEN ES AN DER NOTWENDIGEN ERFAHRUNG UND KENNTNIS MANGELT, BENUTZT WERDEN, ES SEI DENN, SIE WERDEN VON EINER FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICHEN PERSON BEAUFSICHTIGT ODER IN DER BENUTZUNG DES GERÄTS UNTERWIESEN.

KINDER MÜSSEN BEAUFSICHTIGT WERDEN, UM SICHERZUSTELLEN, DASS SIE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN.

INFORMATIONEN ÜBER DEN KOCHBEREICH



Max Leistung: 7.4 kW

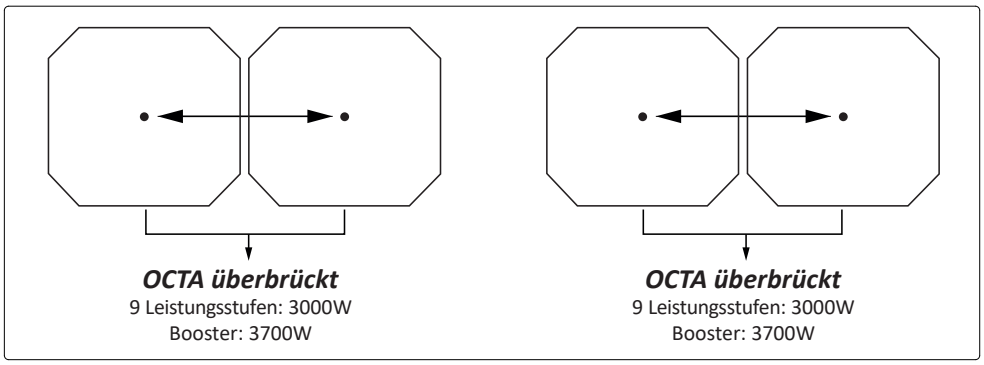
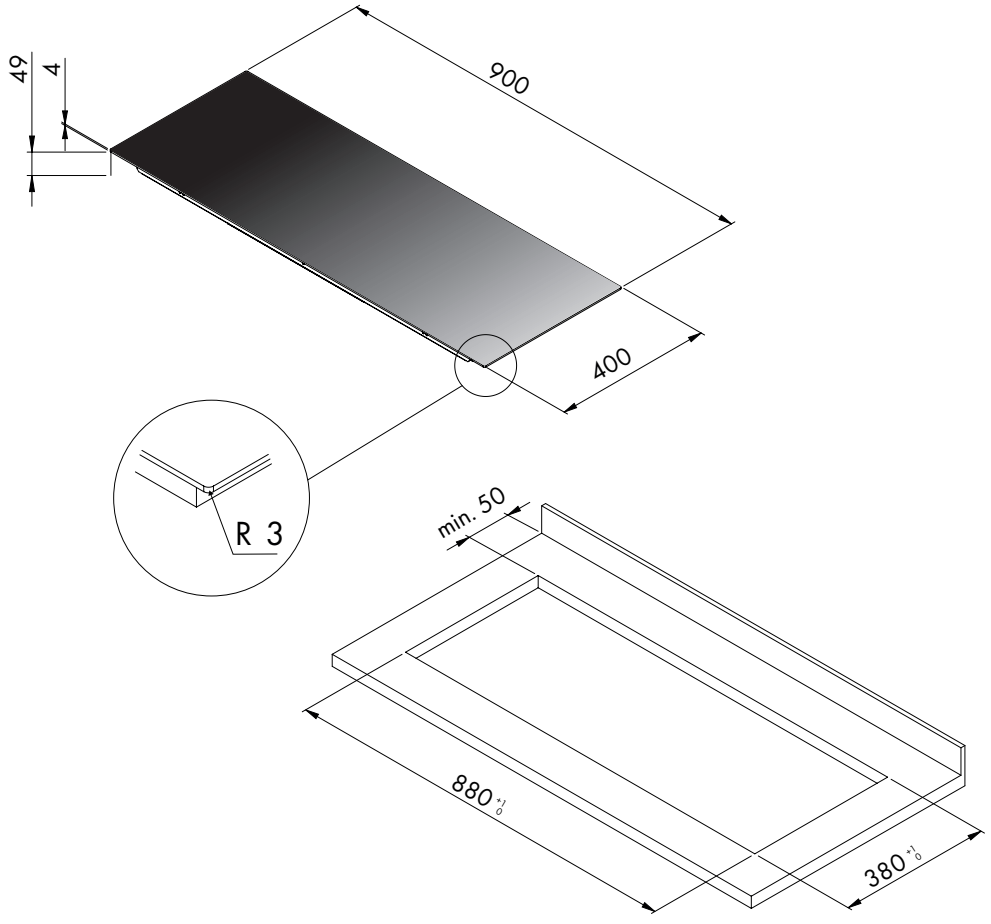
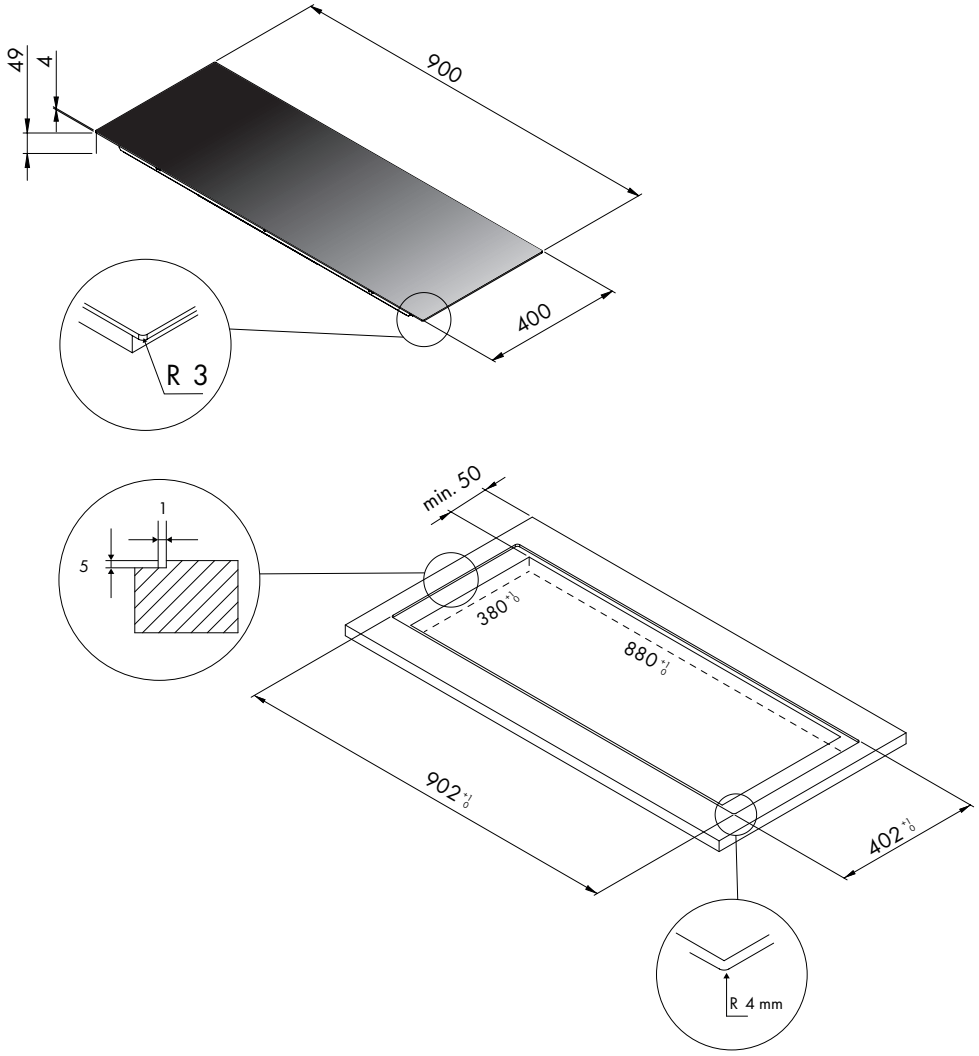


Abb. 1A



Einbaumaße - erhöht
Alle Maße werden in mm ausgedrückt

Abb. 1B



Einbaumaße - bündig
Alle Maße werden in mm ausgedrückt

Abb. 2

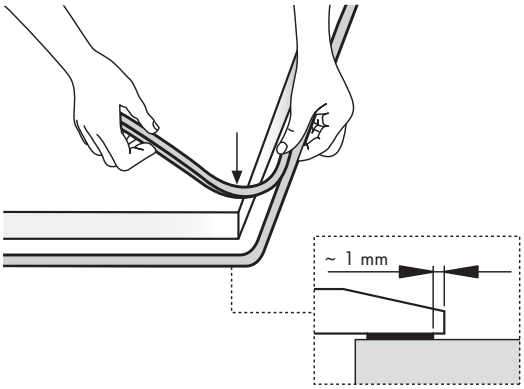


Abb. 3

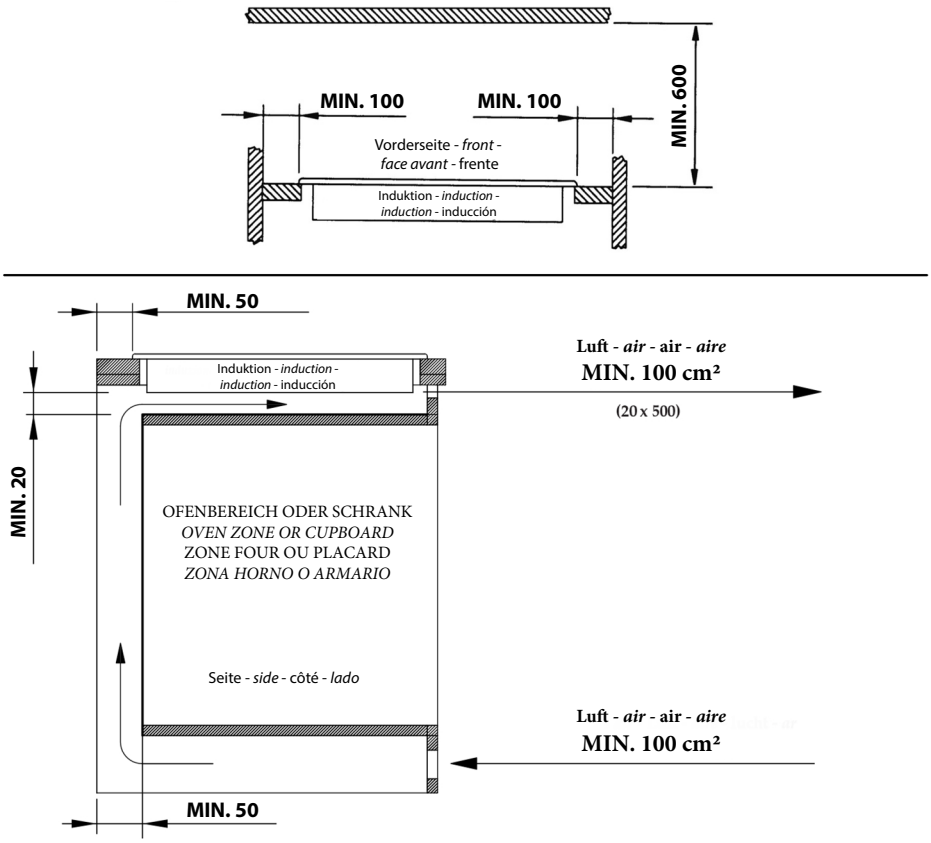


Abb. 4

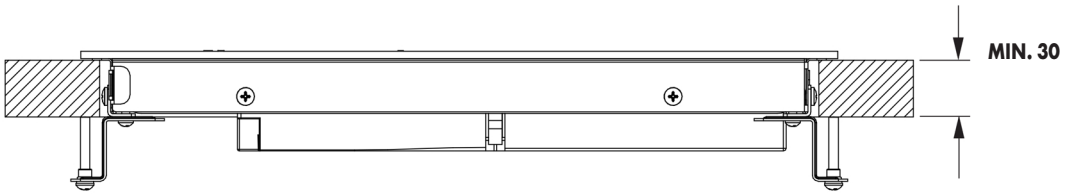


Abb. 5

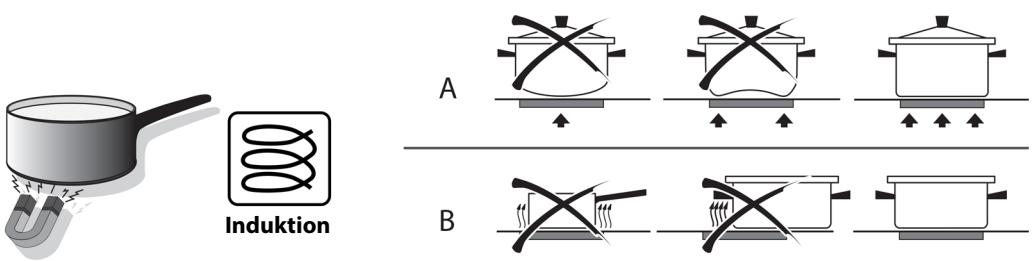


Abb. 6A

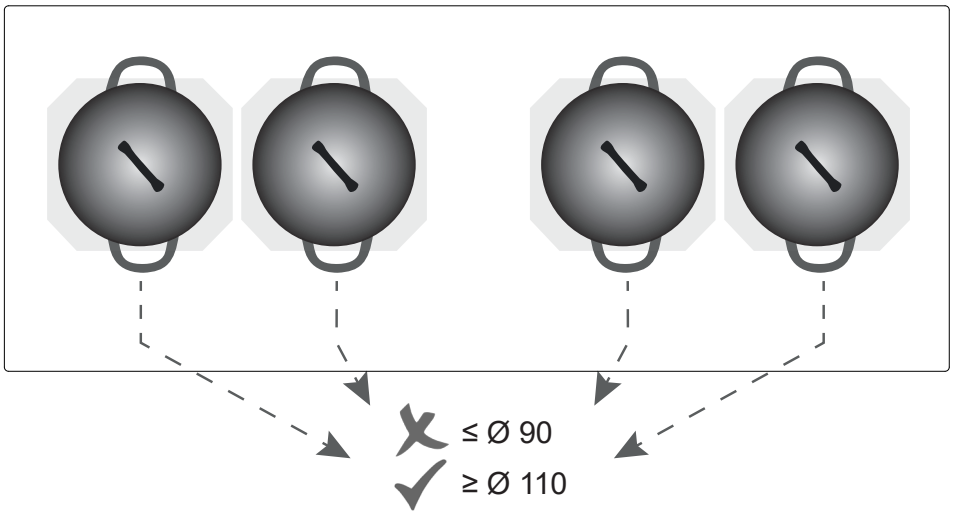


Abb. 6B

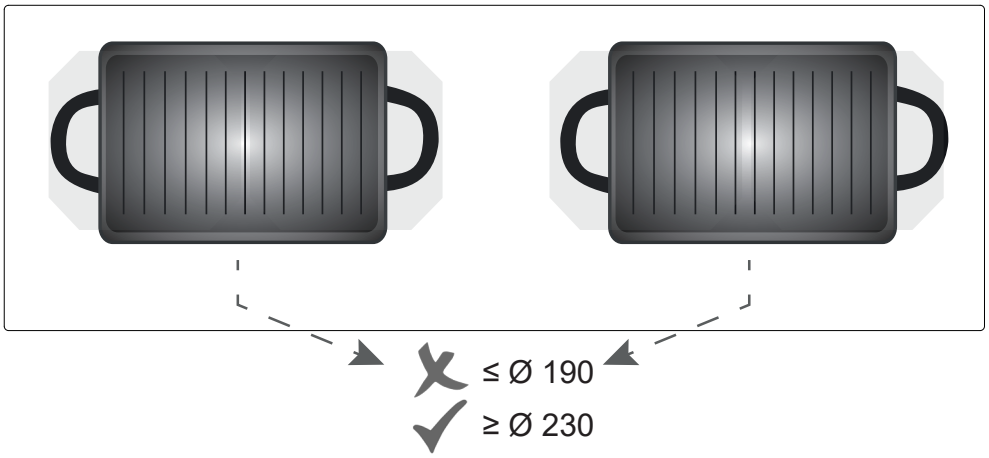


Abb. 7

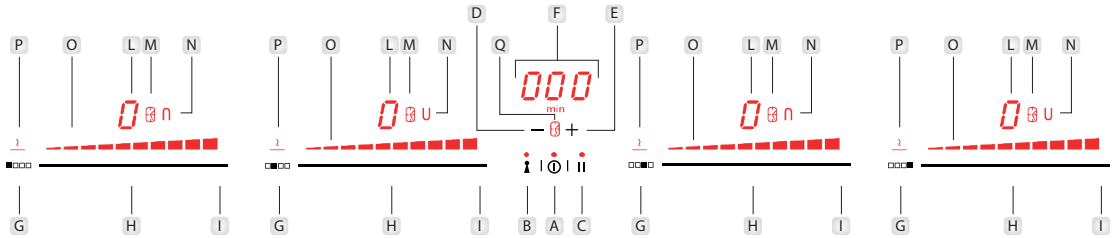
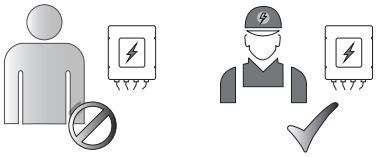
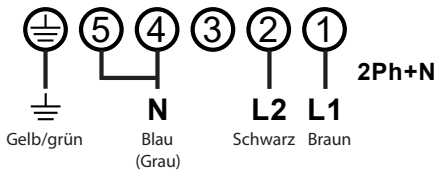
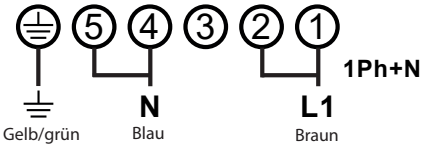


Abb. 8







220-240 V ~ 50/60 Hz

H05V2V2-F 5x2,5mm²

220-240 V ~ 50/60 Hz

H05V2V2-F 3x4mm²

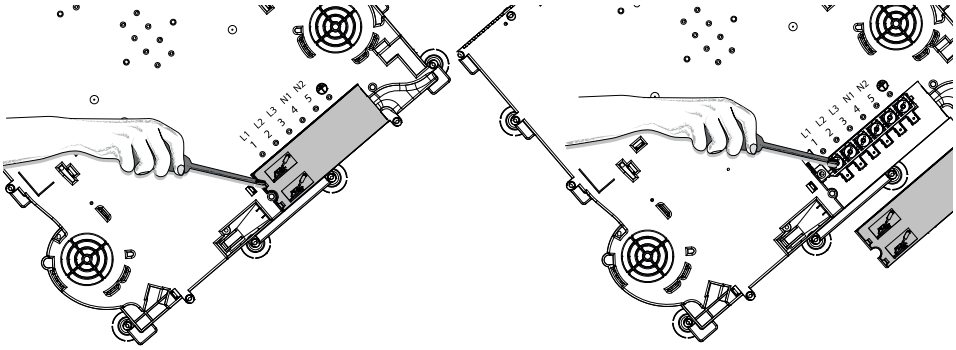
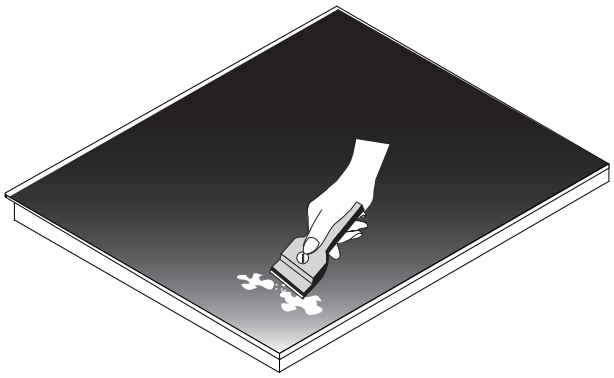


Abb. 9



⚠ WARNUNG

Lesen Sie den Inhalt dieser Broschüre sorgfältig durch, da sie wichtige Informationen zur sicheren Installation, Verwendung und Wartung enthält. Bewahren Sie diese Broschüre für spätere Konsultationen auf. Alle Installationsarbeiten (elektrische Anschlüsse) müssen von Fachpersonal unter Einhaltung der geltenden Vorschriften durchgeführt werden.

- Das Kochfeld darf nur im Rahmen des normalen Haushaltsgebrauchs zum Zubereiten und Warmhalten von Speisen verwendet werden. Jede andere Verwendung ist unzulässig.
- Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder aufgrund ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Kochfeld sicher zu benutzen, dürfen es nicht ohne Aufsicht und Anleitung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen das Kochfeld nicht benutzen, es sei denn, sie stehen unter ständiger Aufsicht von Erwachsenen.
- Kinder über 8 Jahren können das Gerät möglicherweise selbst benutzen, wenn sie in der Lage sind, es richtig zu bedienen. Es ist wichtig, dass sie die Gefahren erkennen, die bei unsachgemäßem Gebrauch entstehen können.
- Kindern nicht erlauben mit dem Gerät zu spielen.
- Kinder dürfen das Kochfeld nur unter Aufsicht von Erwachsenen reinigen oder warten.
- Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen müssen von geschultem Personal durchgeführt werden. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten oder Reparaturen können zu ernsthaften Gefahren für den Benutzer führen.
- STROMSCHLAGGEFAHR! Nehmen Sie das Kochfeld nicht in Betrieb und schalten Sie es sofort aus, wenn die Glaskeramikplatte beschädigt oder gesprungen ist. Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- ACHTUNG: Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es,um Risiken zu vermeiden, durch den Hersteller, einen autorisierten Kundendienst oder qualifiziertes Personal ersetzt werden.
- ACHTUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren.
- ACHTUNG: Das Kochen mit Öl oder Fett kann gefährlich sein und Brände verursachen. Verwenden Sie NIEMALS Wasser, um Feuer zu löschen. Ersticken Sie die Flammen z. B. mit einem Deckel, einem feuchten Küchentuch oder Ähnlichem.
- ACHTUNG: Das Kochfeld ist während des Betriebs sehr heiß und bleibt auch nach dem Abschalten noch einige Zeit heiß. Die Verbrennungsgefahr ist nicht mehr gegeben, wenn die Restwärmeanzeigen erloschen sind.
- ACHTUNG: Der normale Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Kochvorgang muss ständig überwacht werden. Pfannen, aus denen Flüssigkeiten vollständig verdampfen, können Schäden am Glaskeramik-Kochfeld verursachen. Überhitztes Fett oder Öl kann anfangen zu brennen und einen Brand verursachen.
- BRANDGEFAHR! Legen Sie keine Gegenstände auf den Kochfeldern ab! Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Kochfeldern abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie die Kochfelder nach dem Gebrauch immer aus!
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- VERMEIDEN:DasVerschüttenvonFlüssigkeitunter dem Topf ist gefährlich! Reinigungsanleitungen: Schalten Sie das Kochfeld aus und entfernen Sie die Flüssigkeitsablagerungen, sie müssen schnell entfernt werden, vorzugsweise solange das Kochfeld noch lauwarm ist (Vorsicht vor „Verbrennungen"!) und auf jeden Fall vor jeder Verwendung der Kochfelder, es wird empfohlen, ein trockenes Tuch zu verwenden.

Installation

Die vorliegende Anleitung richtet sich an einen Fachinstallateur und dient als Leitfaden für die Installation, Einstellung und Wartung unter Beachtung der geltenden Gesetze und Vorschriften.

Positionierung

Das Elektrogerät ist für den Einbau in eine Arbeitsplatte vorgesehen, wie auf der Abbildung (Abb.1A-1B) dargestellt. Legen Sie Dichtungsmaterial (Abb.2) um den gesamten Umfang (Schnittmaße (Abb.1A-1B). Befestigen Sie das Elektrogerät mit den 4 Stützen auf der Arbeitsplatte, wobei die Dicke der Arbeitsplatte zu berücksichtigen ist (Abb. 4).

Elektrische Anschlüsse (Abb.8)

Bevor Sie die elektrischen Anschlüsse vornehmen, vergewissern Sie sich, dass: - die Eigenschaften der Anlage den Angaben auf dem Typenschild entsprechen, das an der Unterseite der Arbeitsplatte angebracht ist; - die Anlage mit einem wirksamen Erdungssystem ausgestattet ist, das den geltenden Normen und gesetzlichen Bestimmungen entspricht. Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben. Wenn das Elektrogerät nicht mit einem Kabel und/oder einem Stecker ausgestattet ist, muss ein Material verwendet werden, das für die auf dem Typenschild angegebene Absorption und für die Betriebstemperatur geeignet ist. Wenn ein direkter Anschluss an das Stromnetz gewünscht wird, muss ein omnipolarer Schalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten zwischengeschaltet werden, der für die auf dem Leistungsschild angegebene Last geeignet ist und den geltenden Vorschriften entspricht (der gelb/grüne Schutzleiter darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden). Nach der Installation des Geräts muss der omnipolare Schalter leicht erreichbar sein.

Induktionskochen

Beim Induktionskochen wird die Wärme direkt am Boden des Topfes erzeugt, was eine Reihe von Vorteilen mit sich bringt:

- Zeitersparnis beim Kochen oder Braten, da die Wärme direkt aus dem Behälter kommt.
- Energieeinsparung.
- Benutzerfreundliche Pflege und Reinigung. Verschüttete Lebensmittel brennen nicht so schnell an.
- Kontrolle der Temperatur und erhöhte Sicherheit. Der Induktor reagiert sofort auf Temperaturschwankungen, so dass die Leistung genau dosiert werden kann. Die Induktionskochzone hört auf, Wärme zu produzieren, sobald der Topf entfernt wird, auch wenn der Induktor noch eingeschaltet ist.

Behälter zum Kochen

Die Verwendung von geeigneten Töpfen und Pfannen ist ein wesentlicher Faktor für das Induktionskochen. Nur ferromagnetische Kochtöpfe/Pfannen sind für das Induktionskochen geeignet und können aus folgenden Materialien bestehen:

- Emailliertem Stahl
- Gusseisen
- Spezielle Kochtöpfe/Pfannen für Induktion aus rostfreiem Stahl.

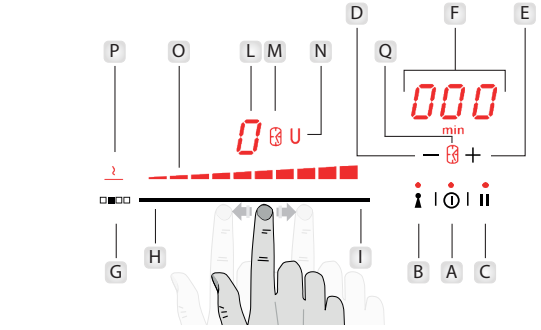
Um festzustellen, ob die Töpfe geeignet sind, prüfen Sie, dass sie von einem Magneten angezogen werden. (Abb. 5). Es gibt einige spezielle Induktionskochtöpfe und -pfannen auf dem Markt, deren Böden nicht vollständig ferromagnetisch sind. Für gute Kochergebnisse empfehlen wir die Verwendung von Töpfen, deren ferromagnetische Fläche die gleiche Größe wie der Topf hat.

Es werden Töpfe mit flachem Boden empfohlen (Abb. 5). Verwenden Sie keine Töpfe mit rauem Boden, um ein Verkratzen der thermischen Oberfläche des Kochfeldes zu vermeiden. Ein nicht zu vernachlässigender Faktor beim Induktionskochen ist schließlich die Größe des Topfes im Verhältnis zur verwendeten Kochplatte (Abb. 6A-6B). Die Kochzonen erlauben die Verwendung von Töpfen mit unterschiedlichen Bodendurchmessern. Es ist jedoch vorzuziehen, die Kochzone zu verwenden, die dem Durchmesser des zu verwendenden Topfes entspricht.

Verwendung des Kochfelds

Dieses Gerät verwendet das elektronische Programmiersystem „Touch Control", bei dem die Funktionen durch Berühren der Sensortasten aktiviert und durch Anzeigen auf den Displays und akustische Signale bestätigt werden. Berühren Sie die Tasten von oben, ohne sie abzudecken.

BEDIENFELD



A	Ein-/Ausschalten
B	Tastensperre
C	Pause & Wiederaufnahme der Funktionen
D	Einstellung des Timers (-)
E	Einstellung des Timers (+)
F	Timer-Display
G	Topfwarmhaltefunktion
H	Leistungsregler, mit dem der Benutzer die Kochleistung ändern kann
I	Booster-Funktion
L	Anzeige der Leistungsstufe der Kochzone
M	Symbol, das anzeigt, ob der Timer in einer Kochzone aktiv ist (Symbol sichtbar) oder nicht (Symbol nicht sichtbar)
N	Symbol, das anzeigt, ob die Bridge-Funktion zwischen zwei Kochzonen aktiv ist (Symbol sichtbar)
O	Anzeige der Leistungsstufe der Kochzone
P	Symbol, das anzeigt, ob die Heizfunktion aktiv ist (Symbol sichtbar) oder nicht (Symbol nicht sichtbar)
Q	Q-Symbol, zeigt an, ob die Timer-Funktion aktiv ist (Symbol sichtbar) oder nicht (Symbol nicht sichtbar)

Einschalten des Kochfelds

Drücken Sie die On/Off-Taste (Taste A), um das Kochfeld einzuschalten. Alle Kochzonenanzeigen schalten auf die Standby-Position „0".
Die Bedienung bleibt 10 Sekunden aktiv. Wird innerhalb dieser Zeit keine Einstellung an einer Kochzone vorgenommen, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Einschalten des Kochbereichs

Die Leistung jeder einzelnen Kochzone kann in 9 verschiedenen Stufen eingestellt werden und wird auf der entsprechenden Anzeige mit einer Zahl von „1" bis „9" angezeigt.
Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die Leistungsstufe der Kochzone mit dem entsprechenden Regler (H) ein.
Schieben Sie Ihren Finger auf dem Regler nach rechts, um die Leistung zu erhöhen, nach links, um sie zu verringern (oder auszuschalten).

Topferkennung « ⊔ »

Jede Induktionskochzone verfügt über eine Mindesterkennungsgrenze für Töpfe, die je nach dem Material des verwendeten Topfes variiert. Aus diesem Grund muss die Kochzone verwendet werden, die für den Durchmesser des Topfes am besten geeignet ist. Wenn das Symbol „ ⊔ „ auf dem Display einer Kochzone erscheint, bedeutet dies:

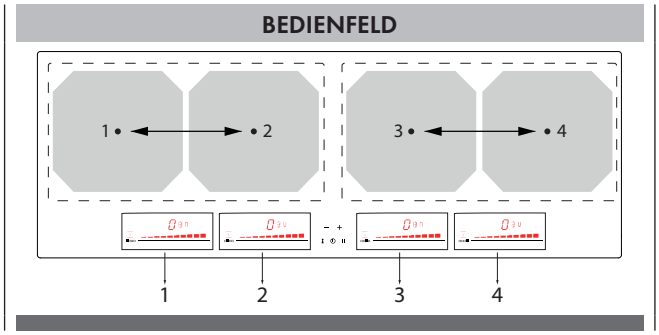
- dass der verwendete Topf nicht für das Induktionskochen geeignet ist.
- der Durchmesser des verwendeten Topfes ist kleiner als der vom Gerät zugelassene Durchmesser.
- auf dem Kochfeld befindet sich ein Topf.

Restwärme „ H "

Wenn die Temperatur einer Kochzone nach dem Ausschalten noch hoch ist (über 65°), wird auf dem Display dieser Zone das Symbol „ H " (Restwärme) angezeigt. Die Anzeige verschwindet erst, wenn keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.

Bridge (flexible Kochbereiche) U-∩

Mit dieser Funktion können die vordere und die hintere Kochzone zusammengelegt werden, um eine größere Kochzone zu schaffen.
Es ist besonders darauf zu achten, dass das Kochgeschirr richtig auf den Kochzonen positioniert werden (Abb. 5).
Um die Bridge-Funktion zu aktivieren, drücken Sie gleichzeitig auf die beiden Schieber (H) der beiden nebeneinander liegenden Kochzonen (1-2 /3-4).
Das leuchtende Symbol der Funktion „Bridge" (Bereich N) „U"/ „∩" erscheint neben der Anzeige der beiden Kochzonen, um anzuzeigen, dass die Funktion aktiv ist. Die Leistung der „Bridge"-Zone kann nun eingestellt werden.
HINWEIS: Die Einstellung der „Bridge"-Zone erfolgt über den Regler und die Sensortasten der vorderen Zone.
Um die Bridge-Funktion zu deaktivieren, drücken Sie gleichzeitig auf die beiden Regler (H) der beiden benachbarten Kochzonen. Das Leuchtsymbol der „Bridge"-Funktion „U"/„∩" schaltet sich aus.



Power Boost (Schnellheizung) „ P "

Mit dieser Funktion wird die Garzeit einer Zone weiter verkürzt, indem die Temperatur für 10 Minuten auf die maximale Leistungsstufe gebracht wird. Nach Ablauf dieser Zeit kehrt die Leistung der Kochzone automatisch auf die Stufe „9" zurück. Diese Funktion eignet sich zum Erhitzen großer Flüssigkeitsmengen (z. B. Wasser zum Kochen von Nudeln) oder anderer Gerichte in sehr kurzer Zeit.
Um dieses Programm zu aktivieren, schieben Sie Ihren Finger auf dem Regler (Bereich I) ganz nach rechts, bis das Symbol „P" auf der Anzeige der Kochzone erscheint. Um die Funktion vor Ablauf der 10 Minuten zu deaktivieren, stellen Sie einfach eine andere Leistungsstufe am Regler ein.
Es ist nicht möglich, Power Boost zu wählen, wenn die Funktion Bridge aktiv ist.

Automatisches Vorheizen „ A "

Alle Kochzonen sind mit einer automatischen Vorwärmfunktion ausgestattet. Die Verwendung dieser Funktion ist geeignet, um ein kaltes Gefäß (kalte Speisen) in kurzer Zeit zu erwärmen (z. B. Wasser oder andere Speisen). Wenn diese Funktion aktiviert ist, wird die Kochzone für eine bestimmte Zeit auf die maximale Leistungsstufe eingestellt, danach kehrt sie automatisch auf die ursprünglich eingestellte Leistungsstufe zurück.
Diese Funktion kann für alle Leistungsstufen (1 bis 9) aktiviert werden, jedoch nicht für Power Boost oder Warming (Warmhalten des Kochgeschirrs). Die Dauer des Vorheizens hängt von der gewählten Kochleistungsstufe ab. Um die Funktion auf einer Kochzone zu aktivieren, betätigen Sie den entsprechenden Regler (Bereich I), um die Leistung auszuwählen. Halten Sie die Position 3 Sekunden lang gedrückt, bis auf dem Display (Bereich L) das Symbol „A" im Wechsel mit der gewählten Leistungsstufe erscheint.

Kochstufe	Automatisches Vorheizen (sek.)
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Nicht verfügbar
P	Nicht verfügbar

Den Topf warm halten (WARMING-Funktion)

Das Kochfeld ist mit einem speziellen Programm ausgestattet, das bereits für bestimmte Kocharten eingerichtet ist. Das Programm „Warming"-Warmhalten-, stellt die Leistung der gewählten Kochzone auf 42°C ein, um die gekochten Speisen warm zu halten. Um dieses Programm zu aktivieren, drücken Sie einmal die Taste G.

Das Symbol „Warmhalten" leuchtet in der Kochzonenanzeige (Bereich P) auf. Diese Funktion ist auf 2 Stunden begrenzt und schaltet sich danach von selbst ab.

Timer

Die Timer-Funktion ist in zwei Varianten verfügbar:

- Egg-Timer (Eieruhr) / Erinnerung
- Timer in dem Kochbereich

Es ist möglich, den Timer für alle Kochzonen und einen weiteren Timer als Eieruhr / Erinnerung zu aktivieren. Die beiden Timer-Varianten können gleichzeitig verwendet werden. Außerdem muss das Kochfeld eingeschaltet sein, um die Timer zu aktivieren; wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ist nur die Eieruhr aktiv und die Timer der einzelnen Kochzonen werden automatisch deaktiviert.
Im Bereich F (Abb. 8) wird die verbleibende Zeit im Countdown-Modus angezeigt, bis das Kochfeld einen Ton abgibt, um anzuzeigen, dass die Zeit abgelaufen ist.

Timer in dem Kochbereich

Mit dieser Funktion kann eine Zeit von „*000*" bis „*1.59*" (1 Stunde und 59 Minuten) für die automatische Abschaltung einer Kochzone eingestellt werden.
Um den Timer für eine Kochzone zu aktivieren, wählen Sie diese durch Einstellen der Leistung aus und drücken Sie gleichzeitig die Timer-Tasten [+] und [-] (Tasten D-E), bis das Uhrensymbol neben der Kochzonenanzeige (Bereich M) aufleuchtet.
Drücken Sie die Tasten [+] und [-] des Timers innerhalb von 5 Sekunden, um die automatische Abschaltzeit einzustellen. Warten Sie 5 Sekunden, der Countdown wird auf der Timer-Anzeige (Bereich F) angezeigt. Nach Ablauf der Zeit schaltet sich die Kochzone automatisch ab, auf dem Display blinkt „*000*" und es ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie die Taste [+] oder [-] des Timers, um die Signale auszuschalten.
Um den Timer einer Kochzone auszuschalten, drücken Sie mehrmals gleichzeitig die Tasten [+] und [-], bis das Uhrensymbol neben der entsprechenden Anzeige erscheint. Drücken Sie nun erneut gleichzeitig die Tasten [+] und [-] und dann innerhalb von 5 Sekunden die Taste [-], um die Zeit auf „*000*" zurückzustellen. Warten Sie 5 Sekunden, das Uhrensymbol neben der Kochzonenanzeige erlischt und bestätigt die Deaktivierung der Funktion.

Eier-Timer/Erinnerung

Wenn keine Kochzone in Betrieb ist, kann eine akustische Erinnerung eingestellt werden, die auch nach dem Ausschalten des Geräts aktiv bleibt. Wenn die Eieruhr/Erinnerung aktiv ist, kann die Timer-Funktion nicht aktiviert werden.
Um den Erinnerung zu aktivieren, drücken Sie gleichzeitig die Tasten [+] und [-], bis das Uhrensymbol unter der Anzeige des Timerbereichs erscheint. Betätigen Sie die Tasten [+] und [-] des Timers innerhalb von 5 Sekunden, um die Zeit einzustellen. Warten Sie 5 Sekunden, der Countdown wird auf der Timer-Anzeige angezeigt. Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt auf der Anzeige die Zahl „000" und es ertönt ein akustisches Signal.
Drücken Sie die Taste [+] oder [-] des Timers, um die Signale auszuschalten. Um die aktive Erinnerung auszuschalten, drücken Sie die Tasten [+] und [-] gleichzeitig. Das Uhrensymbol erscheint unterhalb der Anzeige des Timerbereichs. Drücken Sie nun innerhalb von 5 Sekunden die Taste [-], um die Zeit auf „000" zurückzusetzen. Warten Sie 5 Sekunden zur Bestätigung, das Uhrensymbol erlischt und bestätigt die Deaktivierung der Funktion.

PAUSE „*II*"

Wenn mindestens eine Kochzone in Betrieb ist, kann das Gerät in den Pausenzustand versetzt werden, indem der Kochvorgang kurzzeitig unterbrochen wird.
Um diese Funktion zu aktivieren, drücken Sie die Taste Pause (Taste C). Die entsprechende LED leuchtet auf und auf den Anzeigen aller Kochzonen erscheint das Symbol „ *II* ". Alle Timer, die eventuell aktiv sind, werden unterbrochen. Die Pause hat eine maximale Dauer von 10 Minuten, danach schaltet sich das Gerät automatisch aus. Darüber hinaus kann das Kochfeld während der Pause mit der Taste ON/OFF (Taste A) ausgeschaltet werden.
Um die Pause zu deaktivieren, drücken Sie die Taste Pause (Taste C) und bewegen Sie Ihren Finger innerhalb von 10 Sekunden auf dem blinkenden Regler von rechts nach links.

Wiederherstellen der Funktionen

Wenn Sie das Gerät versehentlich ausschalten, können Sie die zuvor aktiven Einstellungen der Kochzonen wieder aufrufen, indem Sie die Taste Ein/Aus innerhalb von 6 Sekunden erneut drücken.
Wenn die Funktion Recall verfügbar ist, blinkt die LED der Taste Pause, wenn das Kochfeld wieder eingeschaltet wird. Rufen Sie dann die Einstellungen ab, indem Sie innerhalb von 6 Sekunden die Taste Pause drücken. Diese Funktion kann verwendet werden, wenn mindestens eine Kochzone aktiv war (mit einer Leistungsstufe über 0). Die Aktivierung dieser Funktion wird durch ein akustisches Signal bestätigt. Bei den zurückgesetzten Informationen kann es sich handeln um:

- Leistungsstufen aller aktiven Kochzonen
- Aktive Timer für alle Kochzonen
- Wenn Bridge aktiv war, wird die Funktion wiederhergestellt
- die Funktion Automatisches Vorheizen und Booster, falls zuvor aktiviert
- die Kindersicherung, falls zuvor aktiviert

Blockierung der Bedienelemente

Es besteht die Möglichkeit, die Bedienelemente zu sperren, um das Risiko einer unbeabsichtigten Änderung der Einstellungen zu vermeiden (Kinder, Reinigungsarbeiten usw.). Um diese Funktion zu aktivieren, drücken Sie die Sperrtaste (Taste B). Die entsprechende Led leuchtet auf.
Um die Bedienelemente zu entsperren und die Einstellungen wieder zu aktivieren (z. B. den Garvorgang zu beenden), muss die Sperrtaste erneut gedrückt werden. Bei aktivierter Sperre der Bedienelemente kann das Kochfeld ausgeschaltet werden. In diesem Fall bleibt die Sperre der Bedienelemente auch beim Wiedereinschalten des Kochfeldes aktiv.

Kindersicherung „*L*"

Mit dieser Funktion soll verhindert werden, dass Kinder das Gerät versehentlich oder absichtlich einschalten.
Sie kann nur innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten des Geräts aktiviert werden, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind.

Um die Kindersicherung zu aktivieren, drücken Sie gleichzeitig die Sperrtaste und die Pausetaste und dann nur noch die Sperrtaste. Auf allen Anzeigen erscheint das Symbol „L". Die Funktion bleibt aktiv, wenn das Gerät aus- und wieder eingeschaltet wird.
Um die Kindersicherung vorübergehend zu deaktivieren, drücken Sie gleichzeitig die Sperrtaste und die Pausetaste. Die Funktion bleibt bei jedem erneuten Einschalten des Geräts aktiv.
Um die Kindersicherung dauerhaft zu deaktivieren, drücken Sie gleichzeitig die Sperrtaste und die Pausetaste, dann Pause. Beim erneuten Einschalten des Geräts ist die Funktion nicht mehr aktiv.

Abschalten des Kochbereichs

Um ein Kochfeld auszuschalten, drücken Sie den entsprechenden Schieberegler, um die Stufe auf „0" zurückzusetzen.

Abschalten des Kochfelds

Um das Gerät vollständig auszuschalten, drücken Sie die Taste Ein/Aus (Taste A).

Sicherheitsabschaltung

Das Gerät ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das die Kochzonen automatisch ausschaltet, wenn das Zeitlimit der Einschaltdauer bei einer bestimmten Leistung abgelaufen ist. In diesem Fall wird in der Zonenanzeige die Restwärmeanzeige „H" angezeigt.

Leistung	Max Betriebszeit [Stunden]
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,3
7	2,3
8	1,8
9	1,5
P	0,083 (5 min.)

Leistungssteuerung

Das Kochfeld unterstützt das Leistungsmanagement, um eine Überlastung des Netzanschlusses zu vermeiden.
Die Leistungssteuerung hat Priorität, das heißt, wenn der Benutzer die Heizleistung einer Zone erhöht, ist es möglich, dass eine andere Kochzone automatisch eine Leistungsreduzierung erfährt.

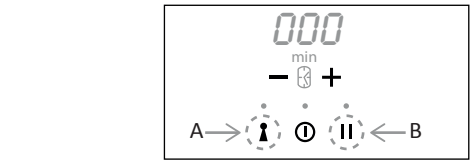
Leistungseinstellungen

Die Leistung des gesamten Kochfeldes kann von der Höchstleistung (7,4 kW) bis zu einer Mindestleistung von 1,6 kW eingestellt werden.

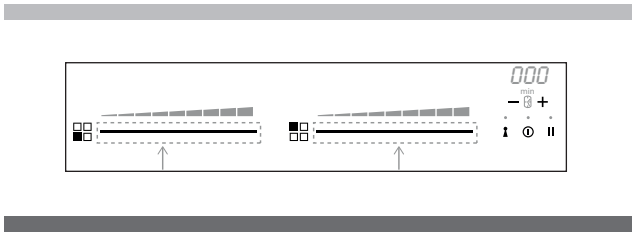
Nachstehend finden Sie eine Tabelle mit allen möglichen Leistungseinstellungen des Geräts:

Konfigurationen	Leistungs-Setup [kW]
0-1-2	7,4 [Max.]
3	6,0
4	5,0
5	4,3
6	3,7
7	2,8
8	2,1
9	1,6 [Min.]

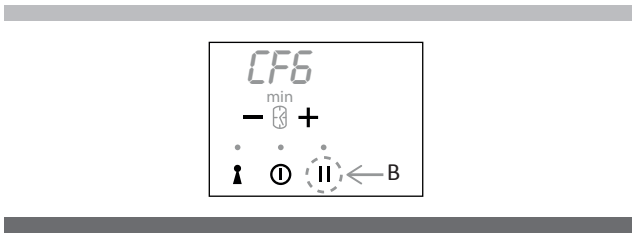
Um die Leistungseinstellung des gesamten Kochfeldes zu ändern, muss der Benutzer die nachstehenden Anweisungen befolgen:
1. Das Kochfeld an das Stromnetz anschließen;
2. Innerhalb von 2 Minuten nach Anschluss des Kochfelds an die Stromversorgung die Tasten A - B gleichzeitig 4 Sekunden lang drücken;



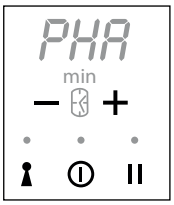
3. Drücken Sie dann gleichzeitig 4 Sekunden lang die beiden linken Regler;



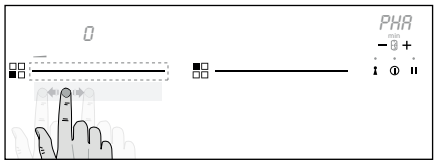
4. Auf der Timer-Anzeige erscheint nun CF6.
   Jetzt die Taste B drücken;



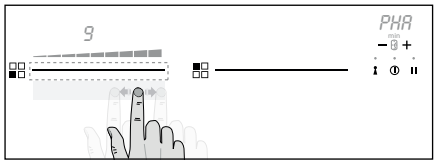
5. Auf der Anzeige des Timers erscheint PHA;



6. An dieser Stelle können Sie mit dem linken Regler eine Zahl von 0 bis 9 wählen (siehe Tabelle Konfigurationen/ Leitungseinstellungen). Es folgen einige Beispiele:

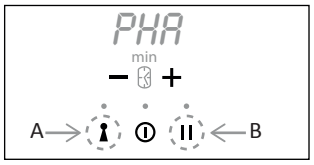


Die Konfiguration Nr. 0 sieht die Konfiguration des Kochfelds mit der Höchstleistung vor (7,4 kW)



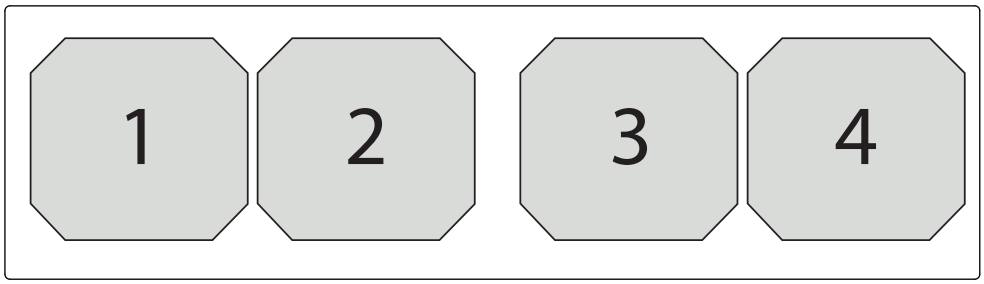
Die Konfiguration Nr. 9 sieht die Konfiguration des Kochfelds mit der Mindestleistung vor (1,6 kW)

7. Nachdem die Leistungseinstellung festgelegt wurde, drücken Sie zur Bestätigung die Tasten A und B.



Informationen über elektrische Haushaltskochfelder gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Kennung des Modells	
Art des Kochfelds	eingebaut
Anzahl der Kochzonen und/oder -felder	4
Heiztechnologie Induktionskochzonen und -kochfelder, Strahlungskochzonen	1. = Induktion 2. = Induktion 3. = Induktion 4. = Induktion
Für kreisförmige Elektrokochzonen: Durchmesser der nutzbaren Kochfläche. Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Länge/Breite der nutzbaren Kochfläche/des nutzbaren Bereichs.	1. = Octa 2. = Octa 3. = Octa 4. = Octa
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg (EC Elektrisches Kochen)	1. = 187,3 2. = 187,3 3. = 187,3 4. = 187,3
Berechneter Energieverbrauch des Kochfeldes pro kg (EC Elektrisches Kochen)	187,3



Reinigung und Wartung

Entfernen Sie eventuelle Speisereste und Fetttropfen von der Kochfläche mit dem auf Anfrage gelieferten Spezialschaber.
Reinigen Sie die erhitzte Fläche so gut wie möglich mit geeigneten Produkten und einem Papiertuch, spülen Sie sie dann mit Wasser ab und trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch. Verwenden Sie den Spezialschaber, um Alufolienrückstände und versehentlich geschmolzene Kunststoffreste oder Reste von Zucker oder stark zuckerhaltigen Lebensmitteln sofort von der erhitzten Kochfläche zu entfernen. Dadurch werden mögliche Schäden an der Oberfläche des Kochfeldes vermieden. Keinesfalls dürfen Scheuerschwämme oder reizende chemische Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner verwendet werden.
ACHTUNG: KEINE DAMPFREINIGER VERWENDEN.

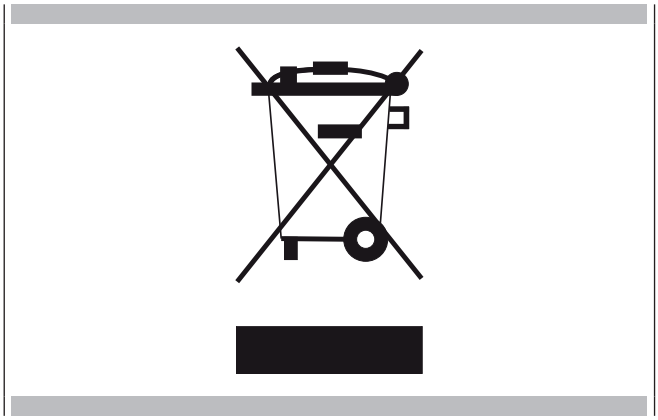
Tipps zum Energiesparen

- Verwenden Sie nach Möglichkeit einen Deckel, um den Wärmeverlust zu minimieren.
- Verwenden Sie eine kleine Pfanne, wenn Sie kleine Mengen kochen. Eine kleine Pfanne verbraucht weniger Energie als eine große Pfanne mit wenig Kochgut darin.
- Kochen Sie mit so wenig Wasser wie möglich.
- Reduzieren Sie die Flamme auf eine niedrigere Stufe, wenn das Essen gekocht hat oder wenn das Öl in der Pfanne heiß genug zum Braten ist.
- Verwenden Sie einen Schnellkochtopf, um die Garzeit zu verkürzen. Fehlercodes werden durch 7-Segment-Anzeigen „E“ „ER“ plus Fehlernummer angezeigt.

Abtretung der Elektrogeräte

Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) schreibt vor, dass Haushaltsgeräte nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Ausgemusterte Geräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückgewinnungs- und Recyclingrate ihrer Bestandteile zu optimieren und um mögliche Gesundheits- und Umweltschäden zu vermeiden. Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne ist auf allen Produkten angebracht, um an die Verpflichtung zur getrennten Sammlung zu erinnern. Für weitere Informationen über die korrekte Entsorgung von Haushaltsgeräten können sich die Besitzer an die zuständigen Behörden oder den Handel wenden.

FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH NICHTBEACHTUNG DER OBEN GENANNTEN WARNHINWEISE ENTSTEHEN, WIRD KEINE HAFTUNG ÜBERNOMMEN. BEI SCHÄDEN, DIE AUF DIE NICHTBEACHTUNG DER OBEN GENANNTEN HINWEISE ZURÜCKZUFÜHREN SIND, ENTFÄLLT DIE GARANTIE.



Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten oder in Betrieb nehmen.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht richtig an ein Stromnetz angeschlossen.	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld korrekt an die Stromversorgung angeschlossen ist. Lesen Sie dazu den Abschnitt „Elektrischer Anschluss“.
	Die Sicherung hat ausgelöst.	Prüfen Sie, ob die Fehlfunktion auf die Sicherung zurückzuführen ist. Wenn die Sicherung weiterhin auslöst, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
	Seit dem Einschalten des Kochfelds sind mehr als 10 Sekunden vergangen.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie die Leistungsstufe in weniger als 10 Sekunden ein.
	2 oder mehr Tasten wurden gleichzeitig berührt.	Eine Taste nach der anderen berühren.
	Die Funktion „Pause“ ist aktiv.	Siehe Kapitel „Verwendung des Kochfeldes“
	Das Bedienfeld ist nass oder hat Fettflecken.	Das Bedienfeld reinigen.
Das Kochfeld ist deaktiviert.	Eine oder mehrere Tasten des Bedienfelds wurden abgedeckt.	Die Gegenstände von den Tasten des Bedienfelds entfernen.
Die Restwärmekontrollleuchte leuchtet nicht auf.	Die Zone ist nicht heiß, weil sie nur sehr kurz in Betrieb war.	Wenn die Zone lange genug in Betrieb war, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Die Funktion „Automatisches Heizen“ funktioniert nicht.	Die Zone ist heiß.	Die Zone abkühlen lassen.
	Es wurde die höchste Leistungsstufe eingestellt.	Die höchste Leistungsstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.
Die Leistungseinstellung variiert zwischen zwei Stufen.	Die Funktion „Leistungsverwaltung“ ist aktiv.	Siehe Kapitel „Verwendung des Kochfeldes“
Die Tasten des Bedienfelds werden heiß.	Die Töpfe sind zu groß oder stehen zu nahe an den Bedienelementen.	Wenn möglich größere Töpfe im hinteren Bereich anordnen.
- erscheint auf der Anzeige.	Die Funktion „Sicherheitsabschaltung“ ist aktiv.	Das Gerät aus- und wieder einschalten.
L erscheint auf der Anzeige.	Die Funktion „Kindersicherung“ ist aktiv.	Siehe Kapitel „Verwendung des 4. Kochfelds“
erscheint auf der Anzeige.	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser oder Küchenutensilien.	Die Gegenstände vom Bedienfeld entfernen.
U erscheint auf der Anzeige.	Keine Töpfe in der Zone.	Einen Topf auf die Zone stellen.
	Die Töpfe sind nicht geeignet.	Geeignete Töpfe verwenden. Siehe Kapitel „Induktionskochen“.
	Der Durchmesser des Topfbodens ist im Verhältnis zur Kochzone zu klein.	Töpfe mit einer korrekten Größe verwenden. Siehe Kapitel „Induktionskochen“.
	Die Töpfe decken nicht das Quadrat/Kreuz/Kreis ab.	Stellen Sie sicher, dass das Kreuz/Quadrat/der Kreis vollständig bedeckt ist.
E2 erscheint auf der Anzeige.	Die Induktionsfelder überhitzen.	Das Gerät abkühlen lassen.
E3 erscheint auf der Anzeige.	Der Topf ist nicht geeignet	Einen geeigneten Topf verwenden.
E und eine Nummer erscheinen auf der Anzeige.	Gerätefehler.	Trennen Sie das Gerät für einige Zeit vom Stromnetz. Trennen Sie die Sicherung vom Hausstromnetz. Wieder anschließen. Wenn der Fehlercode erneut erscheint, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
E21 erscheint auf der Anzeige.	Das Gerät überhitzt. Das Kühlgebläse ist möglicherweise blockiert.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und prüfen Sie, ob Gegenstände das Gebläse blockieren. Sollte das Symbol weiter erscheinen, wenden Sie sich an den Kundendienst.
E31 erscheint auf der Anzeige.	Konfiguration falsche Daten	Eine neue Konfiguration ist notwendig. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E47 erscheint auf der Anzeige.	Keine oder fehlerhafte Kommunikation zwischen Bedienfeld und Induktionsheizschlange.	Stellen Sie sicher, dass das Verbindungskabel korrekt eingesteckt und funktionsfähig ist.
U400 erscheint auf der Anzeige.	Das Bedienfeld wurde falsch angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an die richtige Versorgungsspannung an.
E22, E20, E36 , E5, E6 E9 erscheint auf der Anzeige.	Ein internes Bauteil des Geräts muss ausgetauscht werden.	Einen autorisierten Kundendienst verständigen.

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

Estimado Cliente:

le agradecemos sinceramente y lo felicitamos por la elección que ha hecho.

Este nuevo producto, diseñado y fabricado cuidadosamente con materiales de primera calidad, ha sido probado meticulosamente para satisfacer todas sus necesidades de una cocción perfecta.

Por lo tanto, le rogamos que lea y respete las sencillas instrucciones que le permitirán alcanzar excelentes resultados desde la primera utilización. Con este moderno aparato, le enviamos nuestros más sinceros deseos.

EL FABRICANTE

ÍNDICE	PÁGINA
1 - Advertencias para la seguridad	**7**
2 - Instrucciones para el usuario	**8**
Instalación	**8**
Posicionamiento	**8**
Conexiones eléctricas	**8**
La cocción a inducción	**8**
Recipientes para la cocción	**8**
Uso de la placa de cocción	**8**
Encendido placa de cocción	**8**
Encendido zona de cocción	**8**
Reconocimiento ollas	**9**
Calor residual	**9**
Bridge (Zonas de cocción flexibles)	**9**
Power boost (Calentamiento rápido)	**9**
Precalentamiento automático	**9**
Mantener caliente la olla (Función WARMING)	**9**
Temporizador	**10**

ÍNDICE	PÁGINA
Temporizador de las zonas de cocción	**10**
Temporizador de cocina/Recordatorio	**10**
PAUSA	**10**
Restablecimiento funciones	**10**
Bloqueo mandos	**10**
Seguridad niños	**11**
Apagado zonas cocción	**11**
Apagado placa de cocción	**11**
Apagado de seguridad	**11**
Gestión de la potencia	**11**
Ajustes de potencia	**11**
Información sobre las placas de cocción eléctricas de uso doméstico en virtud del reglamento (UE) n. 66/2014	**13**
Limpieza y mantenimiento	**14**
Consejos para ahorrar energía	**14**
Eliminación de los electrodomésticos	**14**
3 - Resolución de los problemas	**15**

ESTE PRODUCTO HA SIDO DISEÑADO PARA UN USO DE TIPO DOMÉSTICO.
EL FABRICANTE RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD EN CASO DE DAÑOS A COSAS O PERSONAS DERIVADOS DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UN USO INADECUADO, ERRÓNEO O ABUSIVO.

EL APARATO NO DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAS (INCLUIDOS NIÑOS) CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS, O POR PERSONAS QUE CAREZCAN DE LA EXPERIENCIA Y CONOCIMIENTOS NECESARIOS, A MENOS QUE ESTÉN BAJO LA SUPERVISIÓN O HAYAN RECIBIDO INSTRUCCIONES SOBRE EL USO DEL APARATO POR PARTE DE UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD.

LOS NIÑOS DEBEN SER SUPERVISADOS PARA ASEGURARSE DE QUE NO JUEGUEN CON EL APARATO.

INFORMACIÓN SOBRE LAS ZONAS DE COCCIÓN

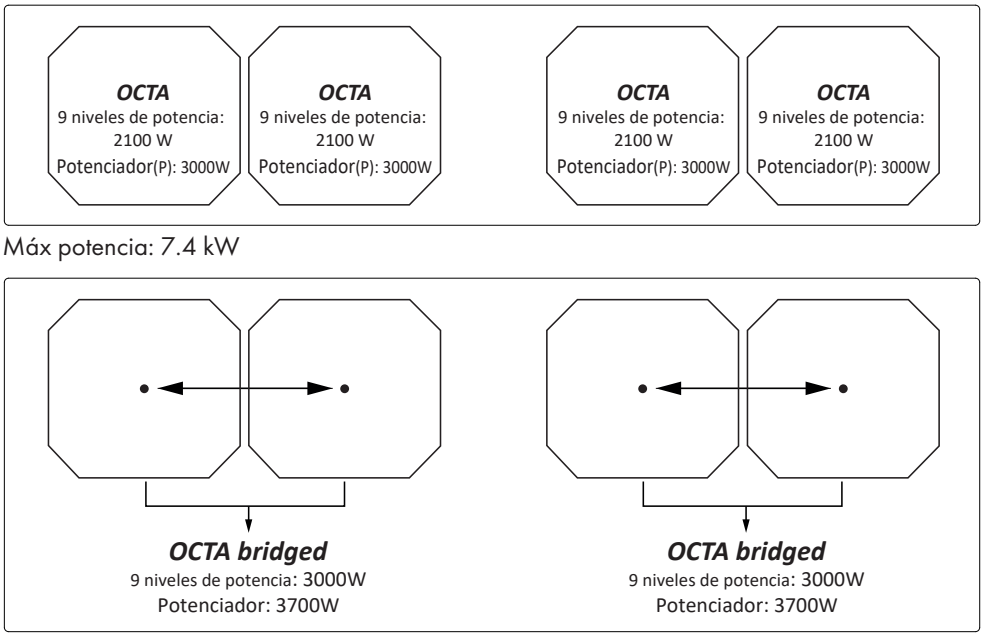
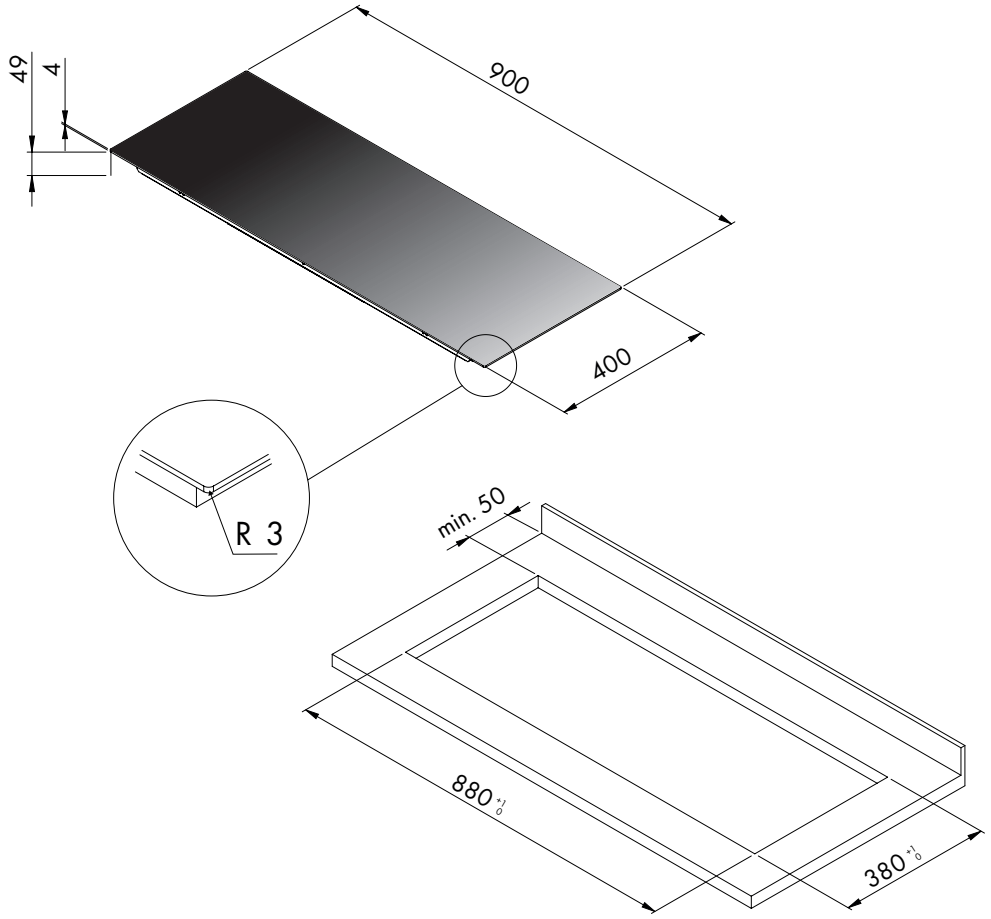
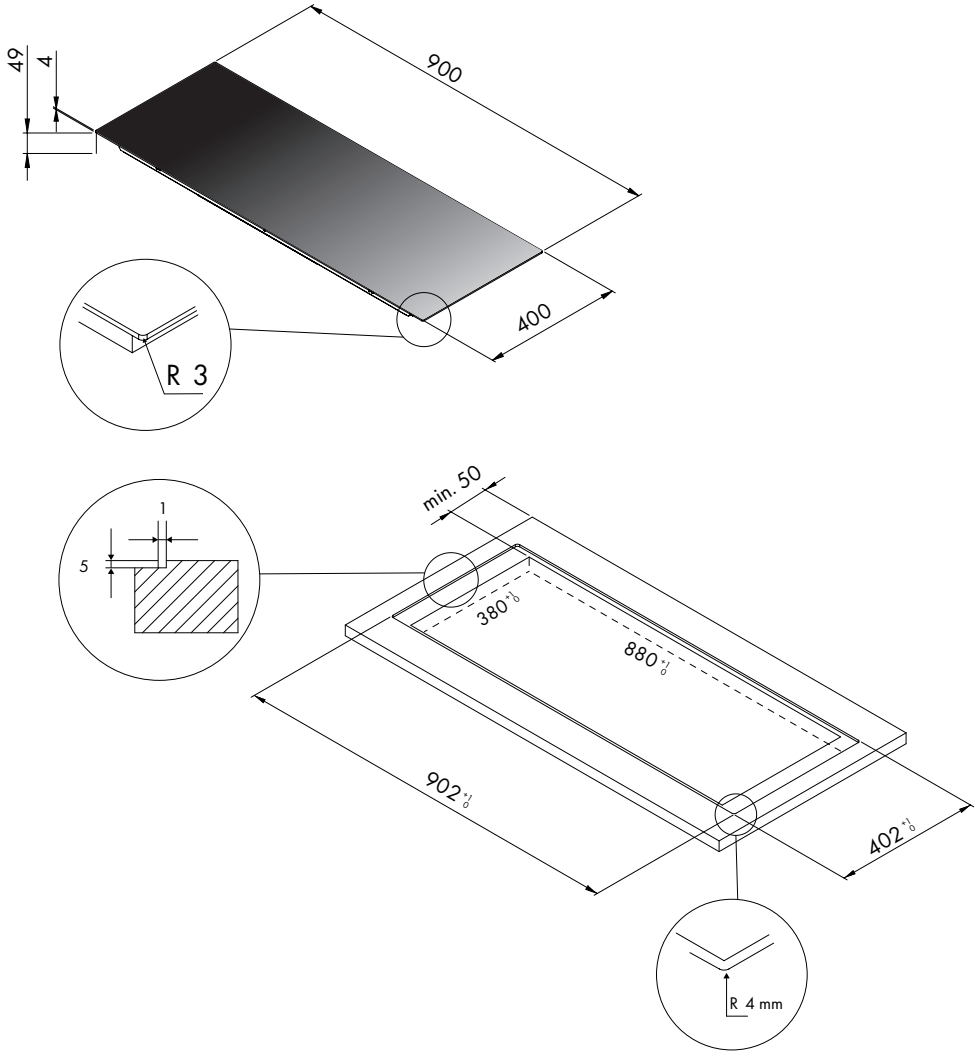


Fig. 1A



Medidas de encastre - elevado
Todas las medidas se indican en mm

Fig. 1B



Medidas de encastre - al ras
Todas las medidas se indican en mm

Fig. 2

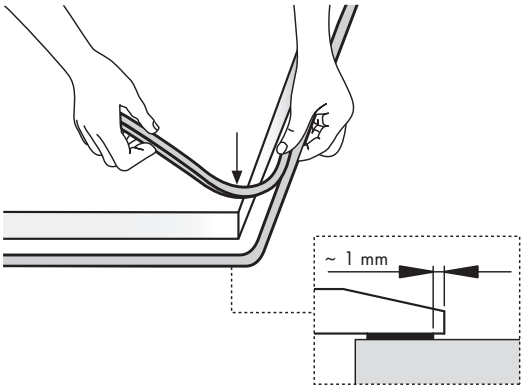


Fig. 3

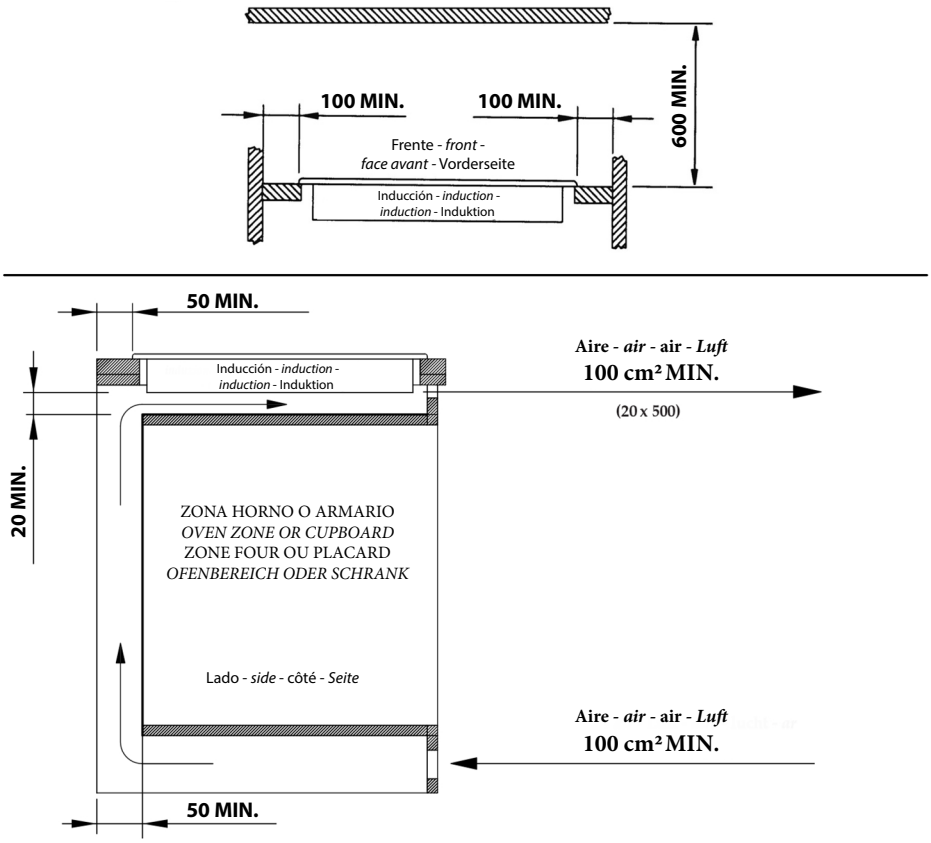


Fig. 4

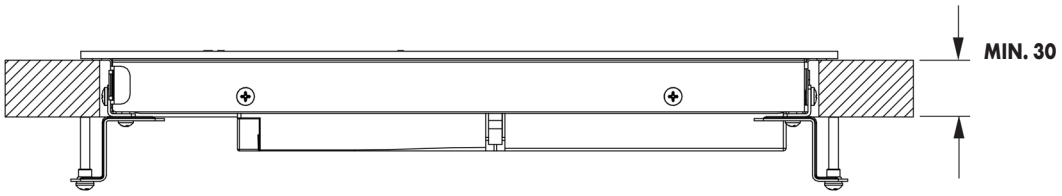


Fig. 5

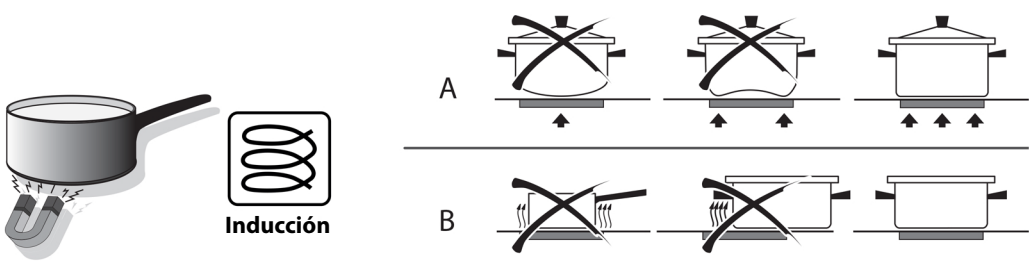


Fig. 6A

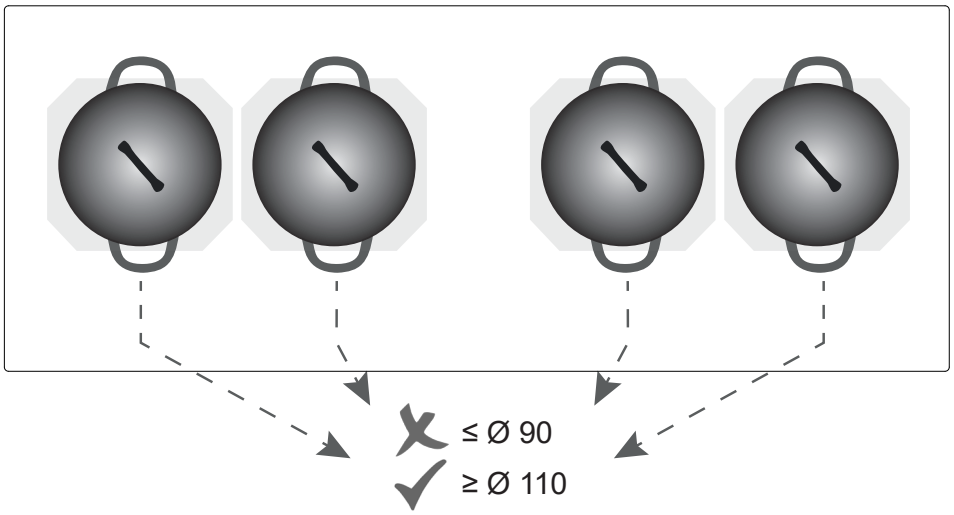


Fig. 6B

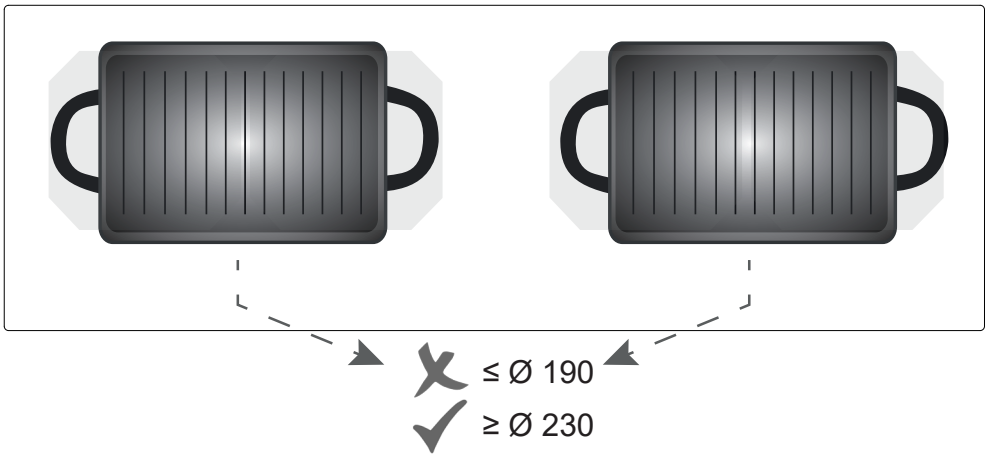


Fig. 7

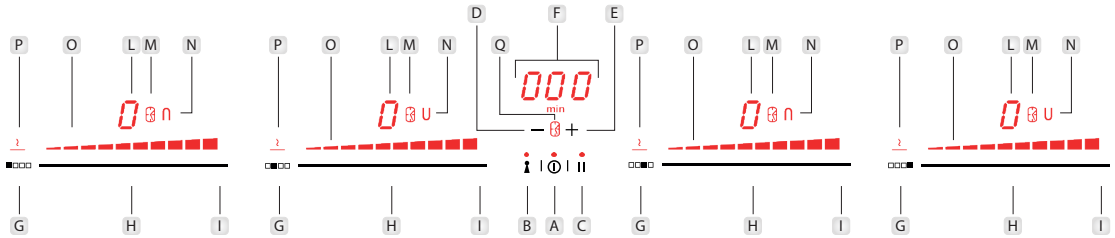
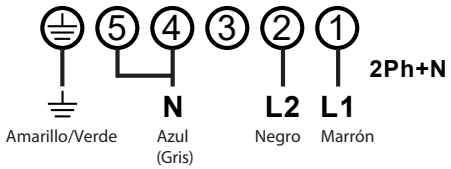
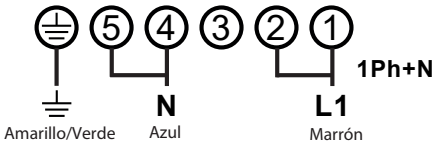


Fig. 8





220-240 V ~ 50/60 Hz

H05V2V2-F 5x2,5mm²

220-240 V ~ 50/60 Hz

H05V2V2-F 3x4mm²

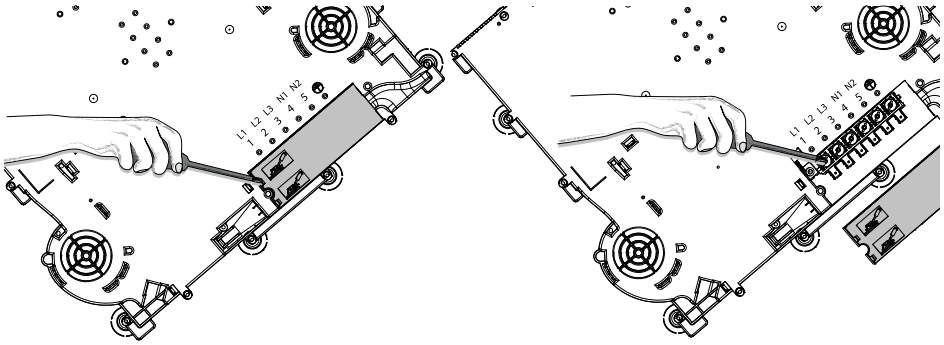
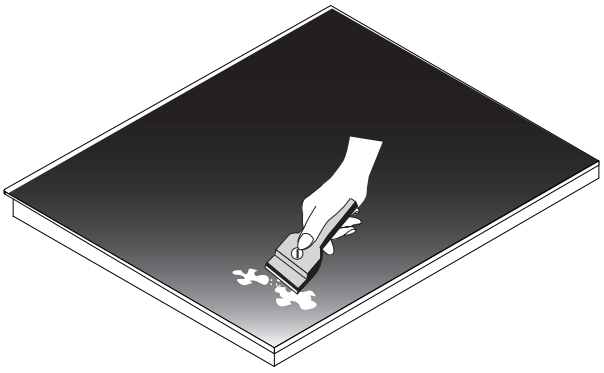


Fig. 9



⚠ ADVERTENCIA

Lea atentamente el contenido de este manual, ya que proporciona indicaciones importantes sobre la seguridad en la instalación, el uso y el mantenimiento. Conserve el manual para futuras consultas. Todas las operaciones relacionadas con la instalación (conexiones eléctricas) deben ser realizadas por personal especializado de acuerdo con las normativas vigentes.

- La placa de cocción debe ser utilizada siempre dentro de los límites del uso doméstico normal para preparar y mantener calientes los alimentos. Cualquier otro uso no está permitido.
- Las personas que, debido a sus capacidades físicas, sensoriales o psíquicas, o por su inexperiencia o desconocimiento, no sean capaces de utilizar la placa de cocción de manera segura, no deben hacerlo sin la supervisión y guía de una persona responsable.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados de la placa de cocción a menos que estén bajo la supervisión constante de un adulto.
- Los niños mayores de 8 años pueden eventualmente utilizar el aparato por sí mismos si son capaces de usarlo correctamente. Es importante que reconozcan los peligros que pueden derivar de un uso incorrecto.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Los niños no deben realizar operaciones de limpieza o mantenimiento de la placa de cocción a menos que estén bajo la supervisión de un adulto.
- Los trabajos de instalación y mantenimiento, así como las reparaciones, deben ser realizados por personal especializado. Los trabajos o reparaciones realizados de manera incorrecta pueden representar serios peligros para el usuario.
- ¡PELIGRO DE CHOQUE ELÉCTRICO! No poner en funcionamiento o apagar inmediatamente la placa de cocción si la placa de vitrocerámica está dañada o agrietada. Desconectar el aparato de la red eléctrica.
- ATENCIÓN: Si el cable de alimentación del aparato está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, el servicio de asistencia autorizado o personal calificado para evitar riesgos.
- ATENCIÓN: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante su uso. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.
- ATENCIÓN: Cocinar con aceite o grasa puede ser peligroso y provocar incendios. NUNCA utilice agua para intentar apagar el fuego. Apague las llamas sofocándolas, por ejemplo, con una tapa, un paño de cocina húmedo u otro método similar.
- ATENCIÓN: La placa de cocción está muy caliente cuando está en funcionamiento y permanece caliente incluso por un tiempo después de apagarla. El riesgo de quemaduras persiste incluso después de que se apaguen las luces de calor residual.
- ATENCIÓN: El proceso de cocción normal debe ser supervisado. Un proceso de cocción de corta duración debe ser vigilado continuamente. Ollas de las cuales se evaporan completamente los líquidos pueden causar daños a la placa de vitrocerámica. El aceite o la grasa sobrecalentados pueden comenzar a arder y provocar un incendio.
- ¡PELIGROS DE INCENDIO! ¡No guarde objetos en las superficies de cocción! Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la superficie de la placa de cocción ya que pueden sobrecalentarse.
- ¡Siempre apague las zonas de cocción después de usarlas!
- El aparato no está destinado a ser utilizado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- EVITE: ¡la fuga de líquidos debajo de la olla, es peligroso! Instrucciones de limpieza: Apague la placa y retire el depósito de líquidos; debe ser eliminado rápidamente, preferiblemente cuando aún esté templado el área (¡preste atención a las "quemaduras"!) y de todas formas antes de cada uso de cocción, se recomienda usar un paño seco.

Instalación

Estas instrucciones están dirigidas a un instalador especializado y sirven como guía para la instalación, ajuste y mantenimiento en conformidad con las leyes y regulaciones vigentes.

Posicionamiento

El electrodoméstico está diseñado para ser empotrado en una encimera, como se ilustra en la figura (Fig.1A-1B). Preparar material sellador (Fig.2) a lo largo de todo el perímetro (dimensiones del corte (Fig.1A-1B). Fijar el electrodoméstico en la encimera mediante los 4 soportes, teniendo en cuenta el grosor de la encimera (Fig.4).

Conexiones eléctricas (Fig.8)

Antes de realizar las conexiones eléctricas, asegúrese de que: - las características del sistema sean adecuadas para cumplir con las indicaciones en la placa de identificación aplicada en la parte inferior de la encimera; - el sistema esté equipado con una conexión a tierra eficiente de acuerdo con las normativas y disposiciones legales vigentes. La conexión a tierra es obligatoria por ley. En caso de que el electrodoméstico no esté equipado con cable y/o enchufe correspondiente, utilice un material adecuado para la absorción indicada en la placa de identificación y para la temperatura de funcionamiento. Si se desea una conexión directa a la línea eléctrica, es necesario interponer un interruptor omnipolar, con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos, adecuado para la carga indicada en la placa y conforme a las normas vigentes (el conductor de tierra amarillo/verde no debe ser interrumpido por el interruptor). Una vez finalizada la instalación del equipo, el interruptor omnipolar debe ser fácilmente accesible.

La cocción a inducción

En el sistema de cocción por inducción, el calor se genera directamente en la base de la olla, por lo que presenta una serie de ventajas:

- Ahorro de tiempo al hervir alimentos o freír, gracias al calentamiento directo del recipiente.
- Ahorro de energía.
- Cuidado y limpieza más simples. Los alimentos derramados no se queman rápidamente.
- Control de temperatura y mayor seguridad. El inductor responde de inmediato a los cambios de temperatura, lo que permite dosificar la potencia de forma precisa. La zona de cocción por inducción deja de producir calor tan pronto como se retira la olla, incluso si el inductor sigue encendido.

Recipientes para la cocción

El uso de recipientes adecuados es un factor esencial para la cocción por inducción. Solo ollas/recipientes ferromagnéticos son adecuados para la cocción por inducción y pueden ser de:

- Acero esmaltado
- Hierro fundido
- Utensilios/ollas especiales para inducción de acero inoxidable.

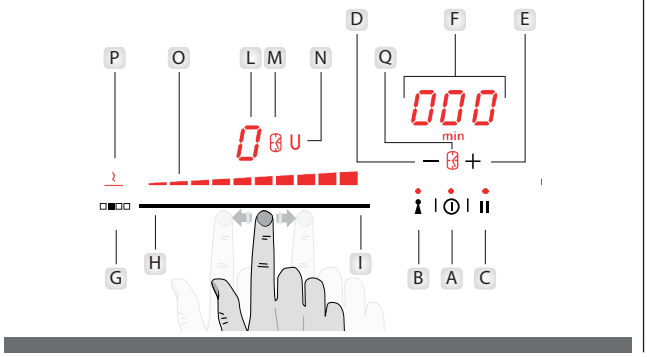
Para saber si los utensilios son adecuados, verifique que sean atraídos por un imán. (Fig.5). En el mercado existen algunas ollas especiales para inducción cuyos fondos no son completamente ferromagnéticos. Para obtener una buena cocción, le recomendamos que utilice ollas cuya zona ferromagnética tenga las mismas dimensiones que la olla.

Se recomiendan recipientes con fondo plano (Fig.5). No utilice recipientes con base áspera para evitar rayar la superficie térmica de la placa. Un factor importante en la cocción por inducción son las dimensiones de la olla en relación con la placa utilizada (Fig. 6A-6B). Las zonas de cocción permiten el uso de recipientes con fondos de varios diámetros. Sin embargo, es preferible utilizar la zona de cocción adecuada al diámetro de la olla que se desea utilizar.

Uso de la placa de cocción

Este aparato utiliza el sistema de programación electrónica "touch control", en el cual las funciones se activan tocando los botones sensoriales y se confirman mediante indicaciones en las pantallas y señales acústicas. Toque los botones desde arriba sin cubrirlos.

PANEL DE MANDOS



A	Encendido/Apagado
B	Bloqueo teclas
C	Pausa & Restablecimiento funciones
D	Regulación temporizador (-)
E	Regulación temporizador (+)
F	Pantalla temporizador
G	Función Mantener caliente la olla
H	Slider de potencia donde el usuario puede cambiar potencia de cocción
I	Función Booster
L	Pantalla del nivel de potencia de las zonas de cocción
M	Icono que indica si el temporizador está activo (icono visible) o no (icono no visible) en una zona de cocción
N	Icono que indica si está activa la función de puente entre dos zonas de cocción (icono visible)
O	Pantalla del nivel de potencia de las zonas de cocción
P	Icono que indica si la función de calentamiento está activa (icono visible) o no (icono no visible)
Q	Q_Icono que indica si la función de temporizador está activa (icono visible) o no (icono no visible)

Encendido placa de cocción

Presiona el botón On/Off (Botón A) para encender la placa de cocción. Todas las pantallas relacionadas con las zonas de cocción se encenderán en posición de espera "0".
El comando permanece activo durante 10 segundos. Si no se realiza ningún ajuste en una zona de cocción dentro de este tiempo, el aparato se apaga automáticamente.

Encendido zona de cocción

La potencia de cada zona individual puede ajustarse en 9 niveles diferentes y se mostrará en la pantalla correspondiente con un número del "1" a "9".
Enciende el aparato y ajusta el nivel de potencia de la zona de cocción mediante el deslizador correspondiente (H).
Desliza el dedo sobre el deslizador hacia la derecha para aumentar la potencia, hacia la izquierda para disminuirla (o apagarla).

Reconocimiento ollas " ⍦ "

Cada zona de cocción por inducción tiene un límite mínimo de detección del recipiente que varía según el material del recipiente que se esté utilizando. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción más adecuada al diámetro del recipiente. Si en la pantalla de una zona de cocción aparece el símbolo " ⍦ ", significa que:

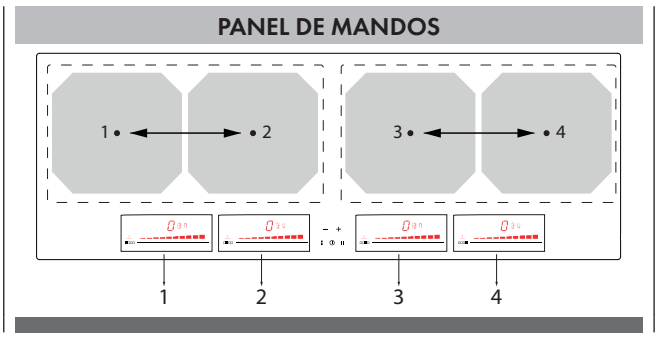
- el recipiente utilizado no es adecuado para la cocción por inducción.
- el diámetro de la olla utilizada es inferior al permitido por el aparato.
- no hay ninguna olla en la placa.

Calor residual " H "

Si la temperatura de una zona de cocción todavía es elevada (superior a 65°) después de haber sido apagada, la pantalla relativa a la zona muestra el símbolo " H " (calor residual). La indicación desaparece solo cuando ya no hay riesgo de quemaduras.

Bridge (Zonas de cocción flexibles) U∩

Esta función permite combinar la zona de cocción delantera con la trasera para crear una zona de cocción más grande.
Preste especial atención al colocar las ollas correctamente en las zonas de cocción (Fig. 5).
Para activar la función Bridge, presione simultáneamente los dos deslizadores (H) de las dos zonas de cocción adyacentes (1-2 /3-4).
El símbolo luminoso de la función 'bridge' (área N) "U"/"∩" aparecerá al lado de la pantalla de las dos zonas de cocción para indicar que la función está activa. En este punto, es posible ajustar la potencia de la zona 'bridge'.
NOTA: Los ajustes de la zona 'bridge' se realizan mediante el deslizador y los botones táctiles de la zona delantera.
Para desactivar la función Bridge, presione simultáneamente los dos deslizadores (H) de las dos zonas de cocción adyacentes. El símbolo luminoso de la función 'bridge' "U"/"∩" se apaga.



Power boost (calentamiento rápido) "P"

Esta función reduce aún más el tiempo de cocción de una zona, llevando la temperatura al nivel de potencia máxima durante 10 minutos. Al finalizar este tiempo, la potencia de la zona de cocción vuelve automáticamente al nivel "9". El uso de esta función está indicado para calentar rápidamente grandes cantidades de líquidos (por ejemplo, agua para cocinar pasta) u otros platos.
Para activar este programa, deslice el dedo completamente hacia la derecha sobre el deslizador (área I) hasta que aparezca el símbolo "P" en la pantalla de la zona de cocción. Para desactivar la función antes de que pasen los 10 min, simplemente ajuste otro nivel de potencia en el deslizador.
No es posible seleccionar la función Power Boost donde esté activa la función Bridge.

Precalentamiento automático "A"

Todas las zonas de cocción están equipadas con una función de precalentamiento automático. El uso de esta función está indicado para calentar rápidamente una olla fría (comida fría) en poco tiempo (por ejemplo, agua u otros platos). Cuando se activa la función, la zona de cocción se establece en el nivel máximo de potencia durante un cierto período de tiempo, al final del cual vuelve automáticamente al nivel de potencia originalmente establecido.
Esta función se puede activar para todos los niveles de potencia (de 1 a 9), pero no para el Power Boost ni para el Warming (Mantener caliente la olla). La duración del precalentamiento depende del nivel de cocción seleccionado. Para activar la función en una zona de cocción, ajuste el deslizador correspondiente (área I) para seleccionar la potencia y mantenga presionada la posición durante 3 segundos hasta que aparezca el símbolo "A" en la pantalla (área L), alternando con el nivel de potencia seleccionado.

Nivel de cocción	Precalentamiento automático (sec.)
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	No disponible
P	No disponible

Mantener caliente la olla (Función WARMING) ⌇

La placa de cocción está equipada con un programa especial, preestablecido para realizar ciertos tipos de cocción. El programa "Warming" - Mantener caliente la olla, establece la potencia de la zona de cocción seleccionada a 42°C para mantener caliente la comida cocinada. Para activar este programa presione una vez el botón G. El símbolo 'Warming' ⌇ se enciende en la pantalla de la zona de cocción (área P). El límite de tiempo para esta función es de 2 horas y la función se desactivará automáticamente.

Temporizador

La función del temporizador está disponible en dos variantes:
- Temporizador de cocina / Recordatorio
- Temporizador de las zonas de cocción

Es posible activar el temporizador para todas las zonas de cocción, así como otro temporizador como el Temporizador de cocina / Recordatorio. Ambas variantes del temporizador pueden ser utilizadas simultáneamente. Además, la placa de cocción debe estar encendida para poder activar los temporizadores; mientras que al apagar la placa solo permanece activo el Temporizador de cocina, y los temporizadores de las zonas de cocción individuales se desactivan automáticamente.
El área F (Fig.8) muestra el tiempo restante, en forma de cuenta regresiva, hasta que la placa de cocción emita un sonido para indicar que el tiempo ha terminado.

Temporizador de las zonas de cocción

Esta función permite establecer un tiempo de "*000*" a "*1.59*" (1 hora y 59 minutos) para el apagado automático de una zona de cocción.
Para activar el temporizador en una zona de cocción, selecciónela ajustando su potencia y presione simultáneamente los botones [+] y [-] del temporizador (Teclas D-E) hasta que aparezca el símbolo del reloj junto a la pantalla de la zona de cocción (área M).
Utilice los botones [+] y [-] del temporizador dentro de 5 segundos para ajustar el tiempo de apagado automático. Espere 5 segundos; la cuenta regresiva será visible en la pantalla del temporizador (área F). Cuando se agote el tiempo, la zona de cocción se apagará automáticamente, y la pantalla mostrará "*000*" intermitente, mientras que sonará una señal acústica. Presione el botón [+] o [-] del temporizador para apagar las señales.
Para desactivar el temporizador de una zona de cocción, presione repetidamente los botones [+] y [-] simultáneamente hasta que aparezca el símbolo del reloj junto a la pantalla correspondiente. Luego, presione nuevamente los botones [+] y [-] simultáneamente y luego presione el botón [-] dentro de los próximos 5 segundos para restablecer el tiempo a "*000*". Espere 5 segundos; el símbolo del reloj junto a la pantalla de la zona de cocción se apagará, confirmando la desactivación de la función.

Temporizador de cocina/ Recordatorio

Cuando ninguna zona de cocción está en uso, es posible establecer un recordatorio acústico que permanece activo incluso después de apagar el aparato. Cuando el temporizador de cocina/Recordatorio está activo, la función de temporizador no puede ser activada.
Para activar el recordatorio, presione simultáneamente los botones [+] y [-] hasta que aparezca el símbolo del reloj debajo de la pantalla del área del temporizador. Ajuste el tiempo utilizando los botones [+] y [-] del temporizador dentro de los próximos 5 segundos. Espere 5 segundos; la cuenta regresiva se mostrará en la pantalla del temporizador. Cuando el tiempo se agota, la pantalla mostrará "000" intermitente y se emitirá una señal acústica.
Presione el botón [+] o [-] del temporizador para apagar las señales. Para desactivar el recordatorio activo, presione simultáneamente los botones [+] y [-]. El símbolo del reloj aparecerá debajo de la pantalla del área del temporizador. Luego, presione el botón [-] dentro de los próximos 5 segundos para restablecer el tiempo a "000". Espere 5 segundos para la confirmación; el símbolo del reloj se apagará, confirmando la desactivación de la función.

PAUSA "*II*"

Cuando al menos una zona de cocción está en funcionamiento, es posible pausar el aparato interrumpiendo temporalmente la cocción. Para activar esta función, presione el botón de Pausa (Botón C). El LED correspondiente se encenderá y las pantallas de todas las zonas de cocción mostrarán el símbolo "*II*". Todos los temporizadores eventualmente activos serán interrumpidos. La pausa tiene una duración máxima de 10 minutos, al final de los cuales el aparato se apaga automáticamente. Además, durante la pausa, es posible apagar la placa utilizando el botón de ON/OFF (botón A).
Para desactivar la pausa, presione el botón de Pausa (Botón C) y deslice el dedo de derecha a izquierda sobre el control deslizante intermitente dentro de los próximos 10 segundos.

Restablecimiento funciones

Si el aparato se apaga accidentalmente, es posible recuperar los ajustes anteriormente activos en las zonas de cocción presionando nuevamente el botón de ON/OFF dentro de los próximos 6 segundos. Si la función de Recuperación está disponible, el LED del botón de Pausa parpadeará al encender la placa nuevamente. Luego, para recuperar los ajustes anteriores, presiona el botón de Pausa dentro de los próximos 6 segundos. Esta función solo puede ser utilizada si al menos una zona de cocción estaba activa (con un nivel de potencia superior a 0). La activación de esta función se confirmará con una señal acústica. La información restaurada puede incluir:
- Niveles de potencia de todas las zonas de cocción activas
- Los temporizadores activos de todas las zonas de cocción
- Si la función de Bridge estaba activada, restaurará esta función
- La función de precalentamiento automático y la función del Booster si estaban activadas previamente
- El bloqueo para niños si estaba activado previamente

Bloqueo mandos

Es posible bloquear los controles para evitar cambios no deseados en la configuración (niños, operaciones de limpieza, etc.). Para activar esta función, presione el botón de Bloqueo (Botón B). El led relativo se enciende.
Para desbloquear los controles y volver a ajustar la configuración (p.ej. para detener la cocción), simplemente presione nuevamente el botón de Bloqueo. Cuando el bloqueo de los controles está activo es posible apagar la placa de cocción. En este caso el bloqueo de los controles permanece activo incluso en el nuevo encendido de la placa.

Seguridad niños "*L*"

La función de bloqueo tiene como objetivo prevenir que los niños enciendan el aparato de forma accidental o intencionada.
Esta función solo puede activarse dentro de los primeros 10 segundos después de encender el aparato, siempre y cuando todas las zonas de cocción estén apagadas.
Para activar la Seguridad infantil, presiona simultáneamente el botón de Bloqueo y el botón de Pausa, y luego nuevamente solo el botón de Bloqueo. El símbolo "*L*" aparece en todas las pantallas. La función permanece activa al apagar y encender nuevamente el aparato.
Para desactivar temporalmente el bloqueo de seguridad para niños, presiona simultáneamente el botón de Bloqueo y el botón de Pausa. La función permanece activa cada vez que se enciende el aparato.
Para desactivar permanentemente el bloqueo de seguridad para niños, presiona simultáneamente el botón de Bloqueo y el botón de Pausa, luego Pausa. Al encender nuevamente el aparato, la función ya no estará activa.

Apagado zonas cocción

Para apagar una zona de cocción actúe en el relativo slider para devolver el nivel a "0".

Apagado placa de cocción

Para apagar completamente el aparato presione el botón On/Off (Botón A).

Apagado de seguridad

El aparato está equipado con un sistema de seguridad que apaga automáticamente las zonas de cocción después de que haya transcurrido el tiempo límite de funcionamiento a una potencia determinada. En este caso, la indicación de calor residual "H" se muestra en la pantalla de la zona correspondiente.

Potencia	Máx tiempo de funcionamiento [horas]
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,3
7	2,3
8	1,8
9	1,5
P	0.083 (5 min.)

Gestión de la potencia

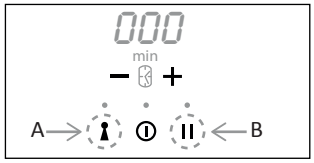
La placa de cocción es compatible con la gestión de la alimentación para evitar sobrecargas en la red eléctrica.
La gestión de potencia es prioritaria, por lo que si el usuario aumenta la potencia de calentamiento en una zona, es posible que otra zona de cocción experimente automáticamente una reducción de potencia.

Ajustes de potencia

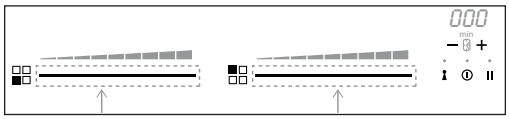
La potencia de toda la placa de cocción se puede ajustar desde su máximo (7,4 kW) hasta un mínimo de 1,6 kW.
A continuación, se muestra una tabla con todas las posibles configuraciones de potencia del electrodoméstico:

Configuraciones	Setup de potencia [kW]
0-1-2	7.4 [Máx.]
3	6,0
4	5,0
5	4,3
6	3,7
7	2,8
8	2,1
9	1.6 [Mín.]

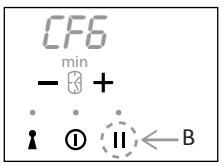
Para poder modificar el setup de potencia de toda la placa de cocción, el usuario debe realizar las siguientes instrucciones:
1. Conecte la placa de cocción a la alimentación;
2. Después de eso, dentro de los 2 minutos siguientes a haber conectado la placa a la alimentación, presiona simultáneamente los botones A - B durante 4 segundos;



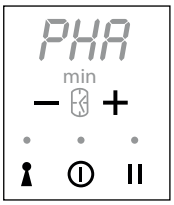
3. Posteriormente, presione simultáneamente los dos deslizadores izquierdos durante 4 segundos;



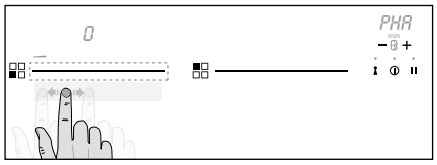
4. En este momento la pantalla del temporizador mostrará CF6. Hora, presione el botón B;



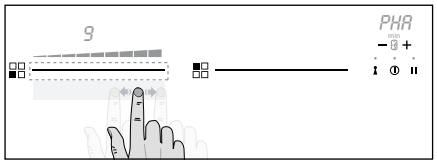
5. La pantalla del temporizador mostrará PHA;



6. A este punto, con el deslizador izquierdo iluminado, puedes seleccionar un número del 0 al 9 (ver tabla Configuraciones/ Setup de potencia). A continuación, algunos ejemplos:

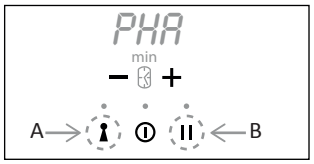


Con la configuración n. 0, se configura la placa de cocción a su potencia máxima (7,4 kW)



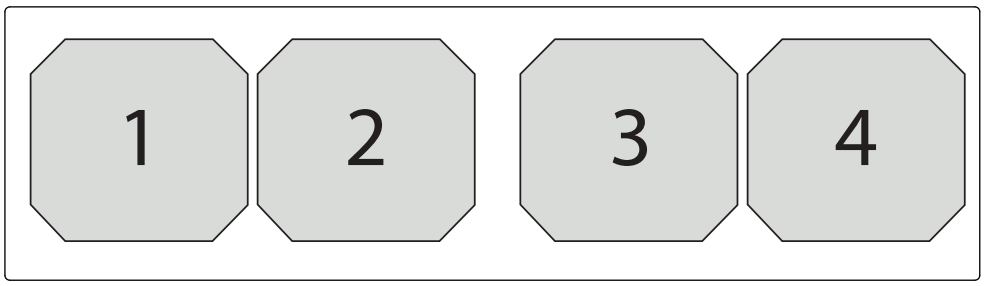
Con la configuración n. 9, se configura la placa de cocción a su potencia mínima (1.6 kW).

7. Una vez definido el setup de potencia, para confirmar presione simultáneamente por 1 segundo las teclas A y B.



Información sobre las placas de cocción eléctricas de uso doméstico en virtud del reglamento (UE) n. 66/2014

Número de identificación del modelo	
Tipo de placa de cocción	empotrado
Número de zonas y/o áreas de cocción	4
Tecnología de calentamiento Zonas de cocción y áreas de cocción a inducción, zonas de cocción radiantes	1. = Inducción 2. = Inducción 3. = Inducción 4. = Inducción
Para las zonas de cocción eléctricas circulares: diámetro de la superficie útil. Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud/ anchura de la superficie/zona de cocción útil.	1. = Octa 2. = Octa 3. = Octa 4. = Octa
Consumo energético para zona o área de cocción calculado al kg (EC electric cooking)	1. = 187,3 2. = 187,3 3. = 187,3 4. = 187,3
Consumo energético de la placa de cocción calculado por kg (EC electric cooking)	187,3



Limpieza y mantenimiento

Elimine cualquier residuo de comida y gotas de grasa de la superficie de cocción utilizando la espátula especial proporcionada si es necesario.
Limpie el área calentada de la mejor manera posible utilizando productos adecuados y un paño de papel, luego enjuague con agua y seque con un paño limpio. Utilice la espátula especial para eliminar inmediatamente de la área calentada de cocción trozos de papel de aluminio y material plástico que se hayan derretido accidentalmente, o residuos de azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar. De esta manera, se evita cualquier posible daño a la superficie de la placa. En ningún caso se deben utilizar esponjas abrasivas o productos químicos irritantes como aerosoles para hornos o quitamanchas.
ATENCIÓN: NO UTILICE LIMPIADORES DE VAPOR.

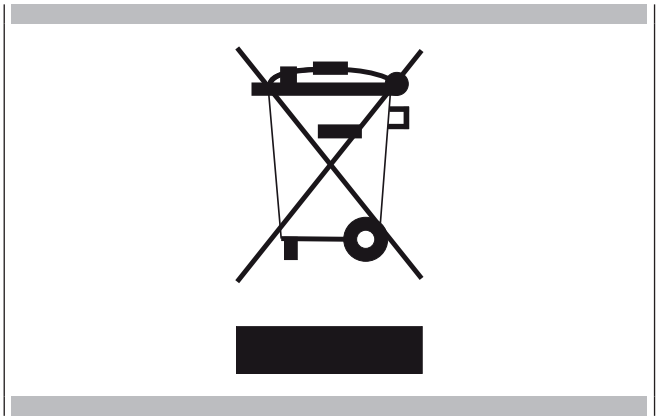
Consejos para ahorrar energía

- Use una tapa cuando sea posible para minimizar la pérdida de calor.
- Use una sartén pequeña cuando cocine cantidades pequeñas. Una sartén pequeña utiliza menos energía que una sartén más grande con poca comida dentro.
- Cocine con la menor cantidad de agua posible.
- Cuando la comida haya alcanzado el punto de ebullición o cuando el aceite en la sartén esté lo suficientemente caliente para freír, reduzca el fuego a un nivel más bajo.
- Utilice una olla a presión para reducir los tiempos de cocción. Códigos de error mostrados por las pantallas de 7 segmentos "E" "ER" seguido del número del error.

Eliminación de los electrodomésticos

La Directiva Europea 2002/96/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) establece que los electrodomésticos no deben desecharse en el flujo normal de residuos sólidos urbanos. Los aparatos desechados deben ser recolectados por separado para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen y para evitar posibles daños a la salud y al medio ambiente. El símbolo del contenedor tachado está presente en todos los productos para recordar las obligaciones de recogida por separado. Para obtener más información sobre el correcto desecho de los electrodomésticos, los propietarios pueden contactar al servicio público correspondiente o a los minoristas.

SE RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR EVENTUALES DAÑOS PROVOCADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS ADVERTENCIAS. LA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN EL CASO DE DAÑOS DERIVADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS ADVERTENCIAS.



Problema	Posible causa	Solución
La placa de cocción no se puede encender o poner en funcionamiento.	La placa de cocción no está conectada a una fuente de alimentación eléctrica o no está conectada correctamente.	Asegúrese de que la placa de cocción esté correctamente conectada a la red eléctrica. Consulte el apartado "Conexión eléctrica".
	El fusible ha saltado.	Verifique si la anomalía de funcionamiento se debe al fusible. En caso de que el fusible siga saltando, consulte a un electricista calificado.
	Han pasado más de 10 segundos desde que se encendió la placa.	Vuelva a encender la placa de cocción y ajuste el nivel de potencia en menos de 10 segundos.
	Se han tocado 2 o más botones simultáneamente.	Toca un botón a la vez.
	La función "Pausa" está activa.	Consulta el capítulo "Uso de la encimera"
	El panel de control está mojado o tiene manchas de grasa.	Limpie el panel de control.
La encimera se apaga.	Uno o más botones del panel de control están cubiertos.	Retire los objetos de los botones del panel de control.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha estado funcionando solo por un período muy corto.	Si la zona ha estado funcionando lo suficiente como para estar caliente, contacta con el Centro de Asistencia Autorizado.
La función "Calentamiento Automático" no funciona.	La zona está caliente.	Deje enfriar la zona.
	Se ha configurado la potencia más alta.	La potencia más alta tiene la misma potencia de la función.
La configuración de la potencia varía entre dos niveles.	La función "Gestión potencia" está activa.	Consulta el capítulo "Uso de la encimera"
Los botones del panel de control se están calentando.	Las ollas son demasiado grandes o se colocaron demasiado cerca de los controles.	Si es posible, coloque las ollas grandes en las zonas posteriores.
- aparece en la pantalla.	La función "Apagado de seguridad" está activa.	Apaga y enciende nuevamente el aparato.
L aparece en la pantalla.	La función "Seguridad niños" está activa.	Haga referencia al capítulo "uso de la 4 placa de cocción"
aparece en la pantalla.	Agua o utensilios de cocina presentes en el cuadro de mandos.	Remueva los objetos del cuadro de mandos.
U aparece en la pantalla.	No hay ollas en la zona.	Apoye una olla en la zona.
	Las ollas no son adecuadas.	Utilice ollas idóneas. Haga referencia al capítulo "la cocción a inducción".
	El diámetro del fondo de la olla es demasiado pequeño respecto a la zona.	Use ollas de las dimensiones correctas. Haga referencia al capítulo "la cocción a inducción".
	Las ollas no cubren el recuadro / la cruz / el círculo.	Asegúrese de que la cruz / el recuadro / el 7 círculo estén completamente cubiertos.
E2 aparece en la pantalla.	Las placas de inducción están sobrecalentadas.	Deje enfriar el aparato.
E3 aparece en la pantalla.	Olla no adecuada	Usa una olla adecuada.
E y un número aparecen en la pantalla.	Hay un error en el aparato.	Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica durante un tiempo. Desconecte el fusible del sistema eléctrico doméstico. Reconéctelo. Si el código de error aparece de nuevo, diríjase al Centro de Asistencia Autorizado.
E21 aparece en la pantalla.	El aparato está sobrecalentado. El ventilador de enfriamiento podría estar bloqueado.	Deje enfriar el aparato. Verifique si hay objetos bloqueando el ventilador de enfriamiento. Si el símbolo sigue apareciendo, contacte con un centro de servicio.
E31 aparece en la pantalla.	Configuración de los datos incorrecta	Es necesaria una nueva configuración. Contacte con un centro de asistencia autorizado.
E47 aparece en la pantalla.	Comunicación ausente o defectuosa entre el cuadro de mandos y las serpentinas de inducción.	Asegúrese de que el cable de conexión esté correctamente introducido y sea funcional.
U400 aparece en la pantalla.	El cuadro de mandos se ha conectado de modo incorrecto.	Conecte a la tensión de la alimentación correcta.
E22, E20, E36 , E5, E6 E9 aparece en la pantalla.	Un componente interno del aparato debe ser sustituido.	Contacte con un centro de asistencia autorizado.

Siempre que no sea posible encontrar una solución al problema, contacte con el revendedor o con el Centro de Asistencia Autorizado. Proporcione los datos que figuran en la placa de los datos.

FULGOR
MILANO

SINCE 1949

DOC COD. 1.00B.25.0 3ED