

FCLHD 9041 HID TS BK

piano cottura induzione in
vetroceramica

induction vitroceramic hob

glaskeramik-induktions-
kochfeld

placa inducción en
vetrocerámica

table de cuisson induction
en vitrocéramique

IT

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E L'USO

EN

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE

DE

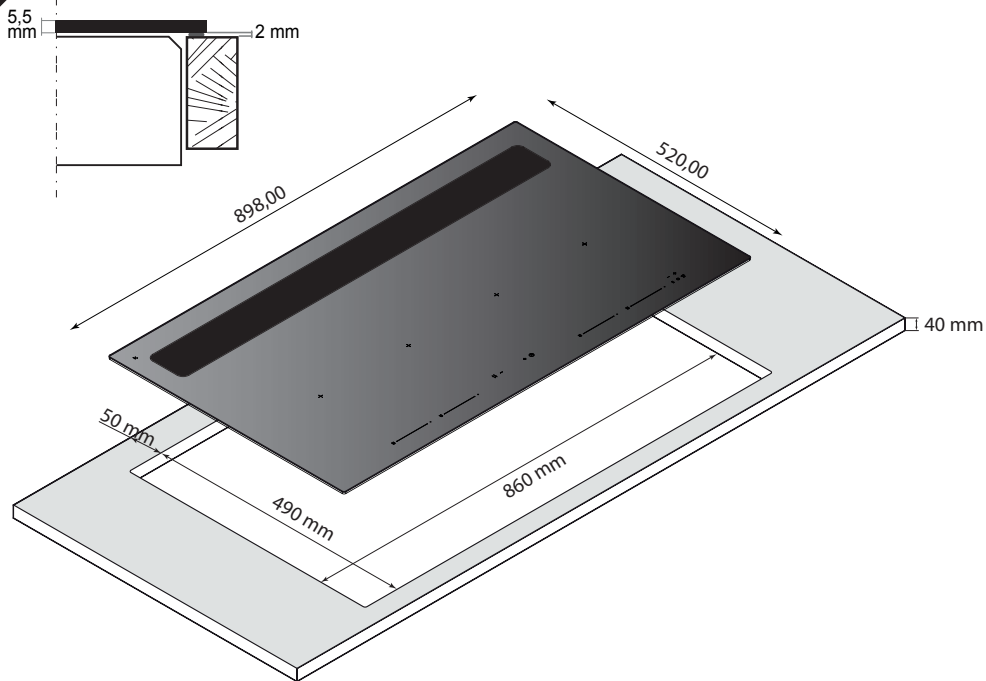
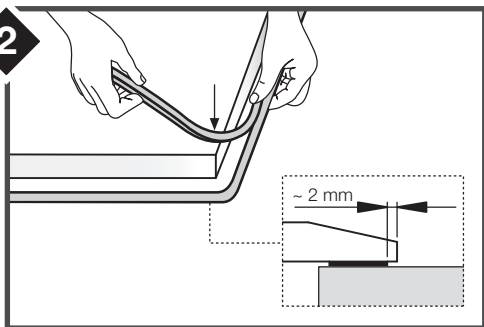
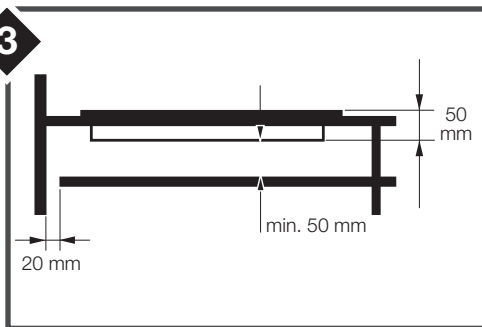
INSTALLATION UND GEBRAUCH

ES

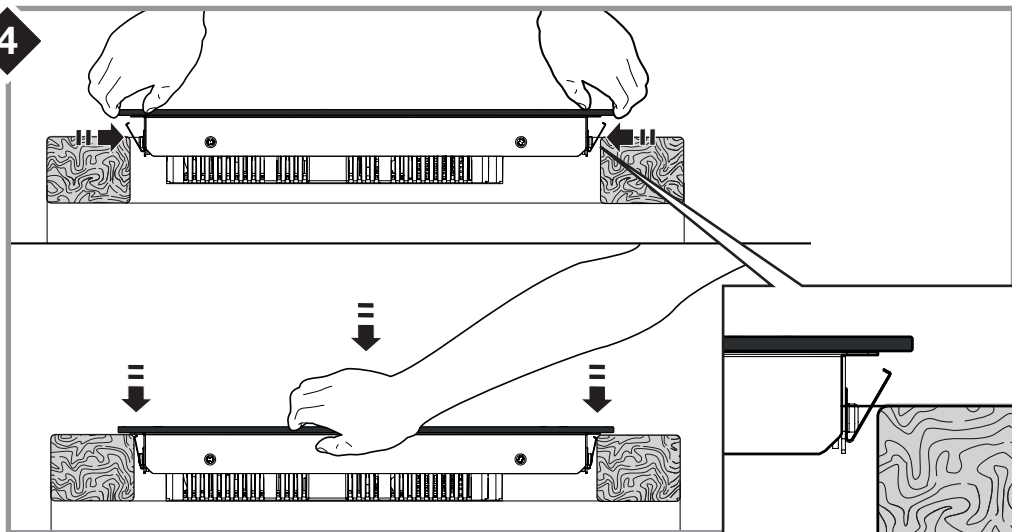
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y USO

FR

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET L'UTILISATION

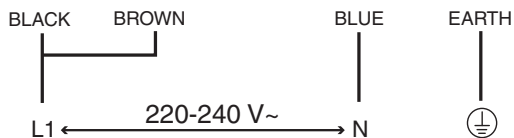
1**2****3**

4

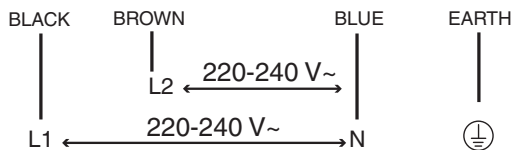


5

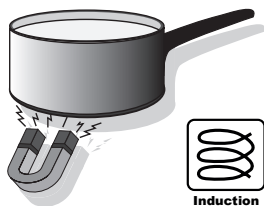
220-240 V~
4x2,5mm²



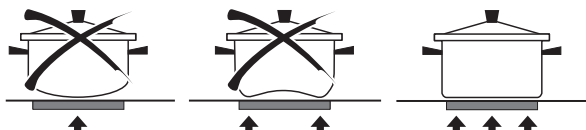
380-415 V 2N~
4x2,5mm²



6



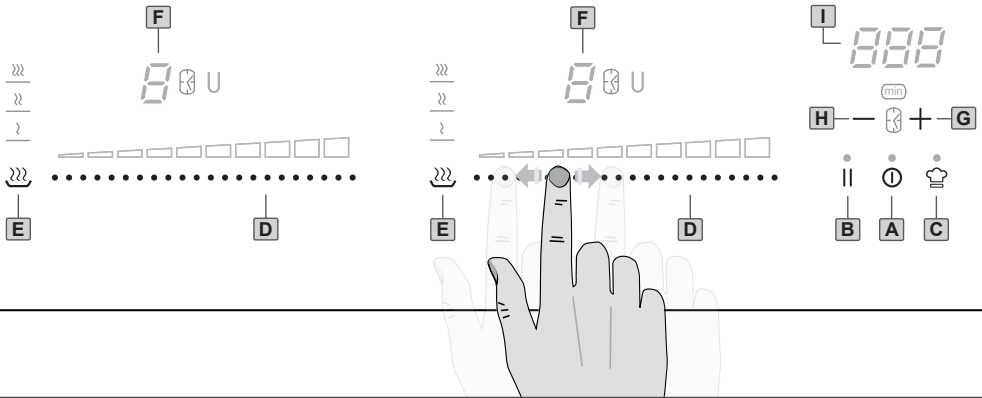
A



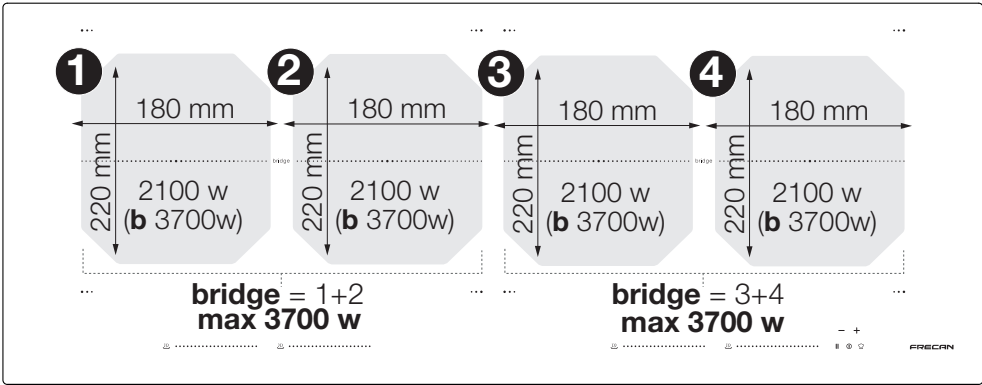
B



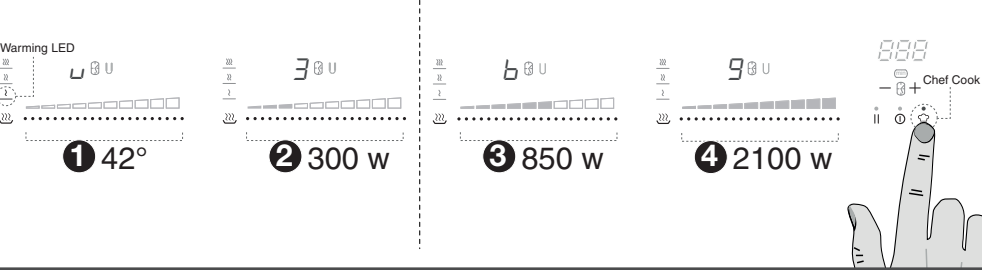
7



8



9



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.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- 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, cucchiari 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.

INSTALLAZIONE

Le presenti istruzioni sono rivolte ad un installatore specializzato e fungono da guida per l'installazione, la regolazione e la manutenzione in conformità delle leggi e delle norme vigenti. Se un forno da incasso o qualsiasi altra apparecchiatura che genera calore deve essere montato direttamente sotto il piano di cottura in vetroceramica, **È NECESSARIO CHE TALE APPARECCHIATURA (forno) E IL PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA SIANO ADEGUATAMENTE ISOLATI**, in modo tale che il calore generato dal forno, misurato sul lato destro del fondo del piano di cottura, non superi i 60°C.

Il mancato rispetto di tale precauzione potrebbe determinare l'errato funzionamento del sistema TOUCH CONTROL.

POSIZIONAMENTO

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro, come illustrato nella figura (Fig.1).

Predisporre materiale sigillante (Fig.2) lungo l'intero perimetro (dimensioni del taglio (Fig.1). Bloccare l'elettrodomestico sul piano di lavoro mediante i 4 sostegni, tenendo presente lo spessore del piano di lavoro (Fig.4). Se la parte inferiore dell'apparecchio, dopo l'installazione, è accessibile dalla parte inferiore del mobile è necessario montare un pannello separatore rispettando le distanze indicate (Fig.3).

VENTILAZIONE

La distanza tra il piano di cottura e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria. (Fig.3).

Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.

CONNESSIONI ELETTRICHE (Fig.5)

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 omipolare, 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 omipolare 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

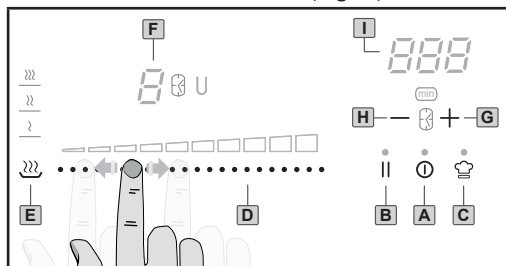
- Recipienti/pentole speciali per induzione in acciaio inossidabile.

Per sapere se i recipienti sono adeguati, verificare che siano attratti da un magnete. (Fig.6). 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.6A). 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.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 (Fig. 7)



- A. tasto **On/Off**
- B. tasto **Pausa**
- C. tasto **Chef Cook**
- D. "Slider" zona cottura
- E. tasto **Programmi**
- F. Display zona cottura
- G. tasto **Timer [+]** (aumenta il valore)
- H. tasto **Timer [-]** (diminuisce il valore)
- I. Display Timer

• ACCENSIONE PIANO COTTURA

Premere il tasto **On/Off** per accendere il piano. Tutti i display relativi alle zone di cottura si accenderanno in posizione di standby «**U**». Il pannello di controllo 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 e 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 (**D**). Scorrere il dito sullo slider verso destra per aumentare la potenza, verso sinistra per diminuirla.

• BRIDGE (Zone cottura flessibili) **U** - **N**

Questa funzione consente di combinare la zona cottura anteriore con quella posteriore (zona **1+2** e **3+4** - fig. 8) al fine di creare una zona cottura più ampia. Prestare particolare attenzione nel posizionare le pentole in modo corretto sulle zone cottura.

Per attivare la funzione Bridge premere contemporaneamente sugli Slider delle due zone cottura adiacenti.

Il simbolo luminoso della funzione 'bridge' «**U**»/«**N**» 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 sugli Slider delle due zone cottura adiacenti. Il simbolo luminoso della funzione 'bridge' «**U**»/«**N**» si spegne.

• RICONOSCIMENTO PENTOLE «**U**»

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 «**U**», 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 **50°**) 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.

• 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 fino a che il simbolo «**P**» appare sul display della zona cottura.

• PRERISCALDAMENTO AUTOMATICO «**R**»

Tutte le zone di cottura sono dotate di una funzione di preriscaldamento automatico. L'uso di questa funzione è indicato per il riscaldamento in tempi brevissimi di grandi quantità di liquidi (es. acqua di cottura per la pasta) o di altre pietanze. Quando si attiva la funzione la zona di 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. La durata del preriscaldamento dipende dal livello di cottura selezionato.

Per attivare la funzione su una zona

di cottura agire sul relativo slider per selezionare la potenza mantenendo la posizione per 3 secondi fino a che il simbolo «**R**» compare sul display in alternanza con il livello di potenza selezionato.

• PROGRAMMI SPECIALI

Il piano cottura è provvisto di 3 programmi speciali che sono già stati impostati per effettuare determinate tipologie di cottura.

- **Warming**

Il programma "Warming" 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 Programmi**. Il simbolo 'Warming' si accende nel display della zona cottura.

- **Melt**

Il programma "Melt" imposta la potenza della zona di cottura selezionata a **70°C** per sciogliere cioccolata, burro o alimenti simili. Per attivare questo programma premere due volte il **tasto Programmi**. Il simbolo 'Melt' si accende nel display della zona cottura.

- **Simmer**

Il programma "Simmer" imposta la potenza della zona di cottura selezionata a **94°C** per portare ad una ebollizione lenta nella preparazione di sughi, minestre e stufati. Per attivare questo programma premere tre volte il **tasto Programmi**. Il simbolo 'Simmer' si accende nel display della zona cottura.

• CHEF COOK

Questa funzione è utile per cotture professionali e permette di attivare contemporaneamente, con la semplice pressione di un tasto, le quattro zone di cottura con livelli di potenza predefiniti:

- **Zona 1** - Riscaldamento (tenuta al caldo)

- **Zona 2** - Bassa temperatura (cottura delicata)

- **Zona 3** - Media temperatura (cottura lenta)

- **Zona 4** - Alta Temperatura (bollitura, cottura veloce)

Per attivare la funzione premere il tasto **Chef Cook**. Il LED relativo al tasto si accende e

tutti i display mostreranno la configurazione mostrata in **Fig.9**.

Per disattivare la funzione premere nuovamente il tasto **Chef Cook**.

• **TIMER**

Questa funzione permette di stabilire un tempo da « 1.00 » (1 minuto) a « 1.59 » (1 ora e 59 minuti) per lo spegnimento automatico di una zona di cottura.

Per attivare il timer su una zona di cottura, selezionarla regolandone la potenza e premere simultaneamente i **tasti [+]** e **[-] del timer** fino all'accensione del simbolo dell'orologio accanto al display della zona di cottura. 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. 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 della clessidra accanto al display della zona cottura si spegne confermando la disattivazione della funzione.

• **EGG TIMER/PROMEMORIA**

Quando nessuna zona di 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** «||»

Quando almeno una zona di cottura è in azione è possibile mettere in pausa l'apparecchio interrompendo momentaneamente la cottura.

Per attivare questa funzione premere il tasto **Pausa**. Il led relativo si accende e i display di tutte le zone cottura mostrano il simbolo « || ». Tutti i Timer eventualmente attivi vengono interrotti. La pausa ha una durata massima di **10 minuti** al termine dei quali l'apparecchio si spegne.

Per disattivare la Pausa premere il tasto **Pausa** e scorrere il dito verso destra sullo slider lampeggiante entro 10 secondi.

• **RICHIAMA**

Se si spegne l'apparecchio accidentalmente è possibile richiamare i settaggi precedentemente attivi sulle zone di cottura premendo 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.

• **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 Chef Cook** e il **tasto Pausa**, poi nuovamente il **tasto Pausa**. Il simbolo «L» appare su tutti i display e il

relativo led si accende. La funzione rimane attiva allo spegnimento e alla successiva riaccensione dell'apparecchio.

Per disattivare il blocco di Sicurezza bambini in modo temporaneo, premere simultaneamente il **tasto Chef Cook** 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 Chef Cook** e il **tasto Pausa**, poi nuovamente il **tasto Chef Cook**. Alla riaccensione dell'apparecchio la funzione non è più attiva.

• SPEGNIMENTO ZONE COTTURA

Per spegnere una zona di cottura agire su relativo slider per riportare il livello a « \square ».

• SPEGNIMENTO PIANO COTTURA

Per spegnere completamente l'apparecchio tenere premuto il tasto **On/Off**.

• SPEGNIMENTO DI SICUREZZA

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

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

• GESTIONE DELLA POTENZA

Tutte le zone cottura sono collegate ad una fase. La fase ha un carico massimo di elettricità di **3700 W/230V** (Fig.8).

La funzione divide la potenza tra le zone cottura e si attiva quando il carico totale di elettricità delle zone cottura supera i **3700 W**. La funzione diminuisce la potenza sulle altre zone cottura. Il display della potenza delle zone in cui la stessa è stata ridotta cambia tra due livelli.

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 scioltesi inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero. In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano. In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detergenti chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

ATTENZIONE: NON UTILIZZARE PULITORI A VAPORE.

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.

SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI PROVOCATI DALLA INOSSERVANZA DELLE SUDETTE AVVERTENZE. LA GARANZIA NON È VALIDA NEL CASO DI DANNI DERIVANTI DALLA INOSSERVANZA DELLE SUDETTE AVVERTENZE.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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 <i>“Collegamento elettrico”</i> .
	È scattato il fusibile.	Verificare se l’anomalia di funzionamento sia dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Sono passati più di 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 <i>“Uso del piano cottura”</i>
Il piano cottura si disattiva.	Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto.	Pulire il pannello dei comandi.
	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 potenza 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 <i>“Uso del piano cottura”</i>
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.
<input type="checkbox"/> compare nel display.	La funzione “Spegnimento di sicurezza” è attiva.	Spegnere e riaccendere l’apparecchio.

 compare nel display.	La funzione “Sicurezza bambini” è attiva.	Fare riferimento al capitolo “uso del 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”.
 compare nel display.	Le pentole non coprono il riquadro/ la croce/il cerchio.	Fare in modo che la croce/il riquadro/il cerchio siano completamente coperti.
	 compare nel display.	Le piastre a induzione sono surriscaldate.
 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.
 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 centro assistenza.
 compare nel display.	Configurazione dati errata.	E' necessaria una nuova configurazione. Contattare un centro assistenza autorizzato.
 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.
 compare nel display.	Il quadro comandi è stato collegato in modo errato.	Collegare alla tensione di alimentazione corretta.
 ,  ,  ,  ,  o  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.

Carefully read the contents of this leaflet since it provides important instructions regarding safety of installation, use and maintenance.

Keep the leaflet for possible future consultation. All the operations relating to installation (electrical connections) must be carried out by specialised personnel in accordance with current regulations.

SAFETY WARNINGS

- Use the cooktop only in household-type situations for the preparation and warming of food. All other types of use are not permitted.
- Individuals who are incapable of using the appliance safely because of their physical, sensory or mental capabilities or their lack of experience or knowledge must not use this appliance without supervision or instruction by a responsible person.
- Children under 8 years of age must be kept away from the cooktop unless they are under constant supervision.
- Children 8 years and older must only be allowed to use the cooktop if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Installation, repair and maintenance work should only be performed by an authorized service technician. Work by unqualified persons could be dangerous for the user.
- **RISK OF ELECTRIC SHOCK!** If the cooktop is defective or chipped, cracked or broken in any way, immediately switch it off and do not continue to use it. Disconnect it from the electrical power supply.
- **WARNING:** If the supply cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** The cooktop is hot during use and remains so for some time after being switched off. The risk of burns remains until the residual heat indicators have gone out.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **DANGER OF FIRE:** Do not store items on the cooking surfaces! Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can become hot.
- Always switch the cooking zones off after use!
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

These instructions are for a specialized installer and are a guide for the installation process, regulations and maintenance in accordance with the law and current standards.

If the built-in oven or any other appliances that produce heat, need to be installed directly underneath the cooking hobs in ceramic glass, **IT IS NECESSARY THAT THE APPLIANCE (oven) AND THE COOKING HOB IN CERAMIC GLASS ARE ADEQUATELY ISOLATED**, in such a way that the heat generated from the oven, measured on the right hand side of the bottom of the cooking hobs, does not exceed 60°C.

Failure to follow this precaution, could cause a malfunction in the TOUCH CONTROL system.

POSITIONING

The domestic appliance was built in order to be encased on a work surface, the way it

is illustrated in the graph (Fig.1). Predispose sealing material (Fig.2) along the whole perimeter (for dimensions of the cut see Fig.1). Lock the domestic appliance into place with 4 supporters, keeping in mind the width of the surface (Fig.4). If the lower part of the appliance after installation, is accessible via the lower part of the furniture, it is necessary to mount a separating panel keeping in mind the distances indicated (Fig.3).

VENTILATION

The distance between the cooktop and built-in kitchen's furnitures or cooking apparatuses must guarantee sufficient ventilation of the air (Fig.3). Not to use the cooktop if in the oven is in course the pyrolysis process.

ELECTRICAL CONNECTIONS (Fig.5)

Before making the electrical connections, check that:

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

Grounding is mandatory by law.

If the domestic appliance is not supplied with a cable and/or suitable plug, use material suitable for the absorption value indicated on the identification plate and the operating temperature. If wishing to make a direct connection to the mains, an omnipolar switch must be installed with a minimum 3 mm opening between the contacts and appropriate for the load indicated on the plate and in accordance with current standards (the yellow/green ground conductor must not be disconnected by a switch). When the appliance has been installed, the omnipolar switch must be easily reachable.

INDUCTION COOKING

The fundamental characteristic of the induction system is the direct transference of heat from the generator to the cooking recipient.

Advantages:

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

COOKING RECIPIENTS

The use of appropriate recipients is an essential factor for induction cooking. Check that your pots are suitable for the induction system. Only ferromagnetic cookware made of the following materials is suitable for induction cooktops:

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

To determine whether the cookware is suitable, check whether the base of the pot or pan attracts a magnet (Fig.6).

There are other induction-capable pots and pans whose bases are not completely ferromagnetic. To get good cooking results, we recommend that the dimension of the ferromagnetic area of the cookware match the size of the burner.

We advise recipients having a flat base (Fig.6A). This way you can use the power optimally.

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

A very important factor in induction cooking is the dimension of the pot compared to the plate used (Fig.6B). The cooking zones allow the use of recipients with bases of various diameters.

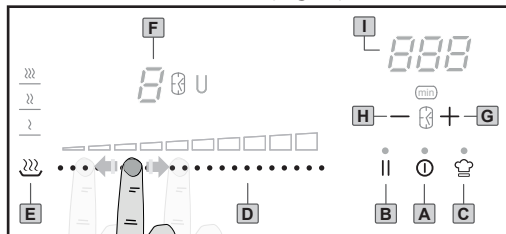
It is, however, preferable to use the appropriate cooking zone for the dimension of the pot.

USING THE COOKTOP

The appliance is operated using the control panel sensor keys.

Functions are controlled by touching the sensor keys and confirmed by displays and acoustic signals. Touch the sensor keys from above, without covering other sensor keys.

• TOUCH CONTROL (Fig. 7)



A. On/Off key

B. Pause key

C. Chef Cook key

D. Cooking Zone Slidebar

E. Programs key

F. Cooking zone Display

G. Timer [+] key

H. Timer [-] key

I. Timer display

• SWITCHING THE APPLIANCE ON

Press the **On-Off** key to switch the hob on. All the displays relative to the cooking zones switch on in the «**U**» standby position.

The control unit remains active for **10 seconds**.

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

• SWITCHING A COOKING ZONE ON

Select the desired cooking zone and press or slide on the corresponding slidebar (**D**).

The power of the single cooking zone can be adjusted in **9** different positions and will be shown on the relative luminous display with a level from «**1**» to «**9**».

Slide right on the slidebar to increase the power level, slide left to decrease it.

• BRIDGE (Flexible cooking zones) **U** / **U**

This function allows you to combine the front cooking zone to the rear cooking zone to create one large zone (zone **1+2** and **3+4**, Fig. 8).

Pay attention in placing the cookware in the correct position on the cooking zones.

To activate the Bridge function press simultaneously on both Sliderbars of the two adjacent cooking zones. The bridge luminous symbol «**U**»/«**U**» will appear on the side of the two cooking zones display indicating that the function is active. Now it is possible to set the heat level of the bridge zone.

NOTE: the settings of the bridge zone are only enabled by the front cooking zone slidebar and sensor keys.

To disable the Bridge function press simultaneously on both Sliderbars of the two adjacent cooking zones. The bridge luminous symbol «**U**»/«**U**» turns off.

• POT DETECTION «**U**»

Each induction cooking zone has a pot detection minimum limit, which varies according to the material of the cookware being used. For this reason, you should choose the cooking zone which is most suitable for the diameter of the cookware you are going to use.

If the symbol «**U**» appears on the cooking zone display, it means that:

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

• RESIDUAL HEAT «**H**»

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

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

• **POWER BOOST (quick heating)** «P»

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

At the end of this timeframe, the cooking zone heat level will automatically go back to level «9». The use of this function is recommended for heating large quantities of liquids (e.g. water to cook pasta) or food in a very short time.

To activate this program slide to the far right on the sidebar until the «P» symbol appears on the cooking zone display.

• **AUTOMATIC WARM-UP** «A»

All cooking zones are equipped with an “automatic warm up” function. This feature sets the cooking zone to the highest heat level for a certain period of time and then automatically switches back to the cooking setting that was originally set.

The length of time that the automatic warm up function operates depends on the heat setting selected.

To activate the “automatic warm up” function on a cooking zone place your finger on the sidebar at the desired heat level and hold the position for 3 seconds until the symbol «A», alternating with the selected heat level, appears on the cooking area display.

• **SPECIAL PROGRAMS**

The cooktop has three special programs that have already been set to perform special cooking operations.

- **Warming**

The “**Warming**” program sets the heat temperature of the selected cooking zone at **42°C** to keep food warm. To activate this program press the **Special programmes key** once. The Warming led lights up besides the cooking zone display.

- **Melt**

The “**Melt**” program sets the heat temperature of the selected cooking zone

at **70°C** to melt chocolate, butter or the like. To activate this program press the **Programs key** twice. The Melt led lights up besides the cooking zone display.

- **Simmer**

The “**Simmer**” program sets the heat temperature of the selected cooking zone at **94°C** to bring to a boil slowly preparing sauces or soups and stews. To activate this program press three times the **Programs key**, the Simmer led lights up besides the cooking zone display.

• **CHEF COOK**

This feature is designed for professional cooking and allows you to activate, by simply pressing a key, all four cooking zones at predefined power levels:

- **Zone 1** - Heating (keep food warm)
- **Zone 2** - Low temperature (gentle cooking)
- **Zone 3** - Average temperature (slow cooking)
- **Zone 4** - High Temperature (Boiling, Fast Cooking)

To activate the function, press the **Chef Cook** key. The key LED will light up and all the displays will show the configuration shown in **Fig.9**.

To deactivate the function, press the **Chef Cook** key again.

• **TIMER**

This function allows you to set the time from «1.00» (1 minute) to «1.59» (1 hour and 59 minutes) for the automatic switch off of a cooking zone. Switch on a cooking zone by sliding on the sidebar to adjust the heat level.

To activate the timer press simultaneously the **[+]** and **[-]** **keys** on the timer area until the clock symbol lights up beside the cooking zone display, then set the desired time using the timer **[+]** and **[-]** **keys** within 5 seconds. Wait for 5 seconds for the automatic confirmation. The time countdown will be start on the timer display.

When time elapses the cooking zone will automatically switch off, the timer display will show a flashing «000» and an acoustic signal will be heard. Press the **[+]** or **[-]** **key** on the timer area to stop the signals.

To disable the timer of a cooking zone press repeatedly and simultaneously the **[+]** and **[-]** **keys** on the timer area until the clock symbol lights up beside the display of the desired cooking zone, press again the **timer [+]** and **[-]** **keys** simultaneously, then bring the timer value back to «000» by using the **timer [-]** **key**. Wait for 5 seconds for the automatic confirmation. The clock symbol beside the cooking zone display goes off.

• EGG TIMER/REMINDER

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

To enable this function press simultaneously the **timer [+]** and **[-]** **keys**. The clock symbol lights up below the timer display. Set the time, ranging from «1.00» (1 minute) to «1.59» (1 hour and 59 minutes), by pressing the **[+]** and **[-]** **keys**. Wait for 5 seconds for the automatic confirmation. The time countdown will be shown on the timer display.

When time elapses the display will show a flashing «000» and an acoustic signal will be heard. Press the **[+]** or **[-]** **key** on the timer area to stop the signals.

To disable the Egg timer/Reminder function press simultaneously the **timer [+]** and **[-]** **keys**. The clock symbol lights up below the timer display. Bring the timer value back to «000» by using the **[-]** **key**. Wait for 5 seconds for the automatic confirmation. The clock symbol beside the timer display goes off.

• PAUSE «| | »

When at least one cooking zone is operating

it is possible to momentarily pause the appliance switching off the cooking zones.

To enable this function press the **Pause key**. The relative led lights up and all the cooking zone displays show the symbol «| | ». Previously programmed timers will be stopped. The pause can last for maximum **10 minutes**. If this status is not terminated within this time the appliance switches off.

To disable the Pause function press the **Pause key** and slide right on the flashing sidebar within 10 seconds.

• RECALL

When the appliance has been switched off by mistake it is possible to quickly recall the previously active settings by pressing the **On-Off key** within 5 seconds, then pressing the **Pause key** within another 5 seconds. If the recall function is available the relative led will be flashing when the appliance is switched on again.

• CHILD SAFETY LOCK «L »

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

The Child safety lock can only be activated **within 10 seconds** from the switching on of the appliance, with all the cooking zones off.

To activate this function press simultaneously the **Chef Cook key** and the **Pause key**, then again the **Pause key**.

The symbol «L » will appear on all displays to confirm your selection and the relative led will light up.


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

To unlock the appliance permanently, press simultaneously the **Chef Cook key** and the **Pause key**, then again the **Chef Cook key**. In this case the Child safety lock won't be enabled when the appliance is switched on again.

To unlock the appliance temporarily press

simultaneously the **Chef Cook key** and the **Pause key**. In this case the Child safety lock will still be active each time the appliance is switched on again.

• SWITCHING A COOKING ZONE OFF

To switch a cooking zone off bring its level back to «» by sliding left on the corresponding slidebar.

• SWITCHING THE APPLIANCE OFF

To turn off the cooking top entirely hold down the **On-Off key**.

• SAFETY SWITCH

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

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

• POWER MANAGEMENT

All cooking zones are connected to one phase. The phase has a maximum electricity loading of **3700 W/230V** (fig. 8).

The function divides the heat level between cooking zones and activates when the total electricity loading of the cooking zones exceeds **3700 W**. The function decreases the heat level to the other cooking zones. The heat setting display of the reduced zones changes between two levels.

CLEANING AND MAINTENANCE

Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface by using the special scraper supplied on request.

Clean the heated area as thoroughly as possible using suitable products, and a cloth/paper, then rinse with water and dry with a clean cloth.

Using the special scraper immediately remove any fragments of aluminium and plastic material that have unintentionally melted on the heated cooking area, or residues of sugar or food with a high sugar content.

In this way, any damage to the cooktop surface can be prevented. Under no circumstances should abrasive sponges, or corrosive chemical detergents, such as oven sprays or stain removers, be used.

WARNING: STEAM CLEANERS MUST NOT BE USED.

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



















The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed-out dustbin symbol on the product reminds you of your obligation regarding separated waste collection. Consumers should contact their local public service or their local dealer for more information on the correct disposal of exhausted household appliances.

**THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREAKING THE ABOVE WARNINGS.
THE WARRANTY IS NOT VALID IN THE CASE OF DAMAGE CAUSED BY FAILURE TO COMPLY WITH THE ABOVE-MENTIONED WARNINGS.**

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply. Refer to <i>“Electrical connections”</i> chapter.
	The fuse is released.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse releases again and again, contact a qualified electrician.
	it's been more than 10 seconds from the switching on of the appliance.	Activate the appliance again and set the heat setting in less than 10 seconds .
	You touched 2 or more sensor keys at the same time.	Touch only one sensor key.
	Pause function operates.	Refer to <i>“Using the cooktop”</i> chapter.
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
The hob deactivates.	You put something on the sensor key ON-OFF.	Remove the object from the sensor key.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time.	If the zone operated sufficiently long to be hot contact an Authorised Service Centre.
Automatic Warm Up function does not operate.	The zone is hot.	Let the zone become sufficiently cool.
	The highest heat setting is set.	The highest heat setting has the same power as the function.
The heat setting changes between two levels.	Power management function operates.	Refer to <i>“Using the cooktop”</i> chapter.
The sensor keys become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones if possible.
 comes on.	Safety Switch operates.	Deactivate the appliance and activate it again.
 comes on.	The Child Lock function operates.	Refer to <i>“Using the cooktop”</i> chapter.

 comes on.	Water or cooking utensils above the control panel.	Remove the objects from the control panel.
 comes on.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the zone.
	The cookware is incorrect.	Use the correct cookware. Refer to <i>"Induction Cooking"</i> chapter.
	The dimension of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to <i>"Induction Cooking"</i> chapter.
	The cookware does not cover the cooking zone.	Cover the cooking zone fully.
 and a number come on.	There is an error in the appliance.	Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If comes on again, contact an Authorised Service Centre.
 comes on.	The induction coils are overheated.	Allow the appliance to cool down.
 comes on.	The appliance is overheated. The cooling fan might be blocked.	Allow the appliance to cool down. Check if objects block the cooling fan. If comes on again, contact an Authorised Service Centre.
 comes on.	Incorrect data configuration.	New configuration needed. Contact an Authorised Service Centre.
 comes on.	None or faulty communication between control panel and induction coils.	Ensure that connection cable is plugged on correctly and functional.
 comes on.	Control Panel is wrongly connected.	Connect to correct mains voltage.
 ,  ,  ,  ,  or  comes on.	An internal component of the appliance needs replacing.	Contact an Authorised Service Centre.

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

Lesen Sie den Inhalt dieses Handbuchs, da sie wichtige Informationen zur sicheren Installation, Einsatz und Wartung zur Verfügung stellt.

Halten Sie Anweisungen zum späteren Nachschlagen.

Alle damit verbundenen Aufgaben (elektrische Verbindungen) muss durch geschultes Personal in Übereinstimmung mit den Vorschriften durchgeführt werden.

SICHERHEITSHINWEISE

- Verwenden Sie das Kochfeld ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen zum Zubereiten und Warmhalten von Speisen. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.
- Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Kochfeld sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden.
- Kinder unter acht Jahren müssen vom Kochfeld ferngehalten werden - es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Kinder ab acht Jahren dürfen das Kochfeld nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen das Gerät so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.
- Lassen Sie Kinder niemals mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen das Kochfeld nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.
- Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Der Hersteller haftet nicht für diese Schäden.
- **Stromschlaggefahr!** Nehmen Sie das Kochfeld bei einem Defekt oder bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramikscheibe nicht in Betrieb bzw. schalten Sie es sofort aus. Trennen Sie es vom Stromnetz.
- **ACHTUNG:** Falls das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, Kundendienst oder Fachpersonal ersetzt werden, um jede Gefahr zu verhindern.

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

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

Diese Anleitung ist für einen professionellen Installateur und geben Hinweise für die Installation, Betrieb und Instandhaltung in Übereinstimmung mit den Gesetzen und Vorschriften. Wenn eine integrierte Ofen oder andere Geräte, die Wärme erzeugt, muss direkt unter dem Kochfeld Ofen montiert werden,

ES IST müssen solche Geräte (Backofen) und IN Glaskeramik-Kochfeld richtig isoliert sind, so dass die Wärme aus dem Ofen nehmen, auf der rechten Seite von der Unterseite des Kochfeldes gemessen, nicht mehr als 60 ° C erzeugt.

Die Nichtbeachtung dieser Vorsichtsmaßnahme kann zu einer Fehlfunktion des Systems führen TOUCH CONTROL.

POSITIONIERUNG

Das Gerät ist so konzipiert, dass in einer Arbeitsplatte ummantelt, wie in der Abbildung (Abb. 1) dargestellt.

Geben Dichtungsmittel (Abb. 2) entlang des gesamten Umfangs (cut Größe (Abb. 1). Block Apparatur auf der Arbeitsfläche mit den 4 Stützen, unter Berücksichtigung der Dicke der Ebene (Abb. 4). Wenn der Unterseite des Gerätes, nach der Installation ist von der Unterseite des Gehäuses, eine Unterteilungszuschnitt Einhaltung der angegebenen Maße (Abb. 3),

LÜFTUNG

Der Abstand zwischen dem Kochfeld und Küchenmöbel und Geräte in der Brust müssen so sein, ausreichende Belüftung und eine ausreichende Abluft zu gewährleisten (Abb.3).

Verwenden Sie nicht das Kochfeld, wenn der Ofen ist in den Prozess der Pyrolyse.

ELEKTROANSCHLUSS (Abb.5)

Vor dem Verlegen der elektrischen Anschlüsse, um sicherzustellen, dass:

- Die Eigenschaften der Anlage sind wie die Angaben auf dem Typenschild auf dem unteren Teil des Arbeitsplans angewendet zu treffen;
- Die Anlage ist mit einer Erdung in Übereinstimmung mit den Regeln und Gesetzen in Kraft ausgestattet.

Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.

Im Falle, dass das Gerät nicht mit Kabel und / oder die relative ausgestattet war, zeigte die Verwendung von Material für die Absorption in dem Typenschild und der Betriebstemperatur.

Wenn Sie eine direkte Verbindung mit der Stromleitung wollen, müssen Sie einen zweipoligen Umschalter mit einem Minimum von 3 mm zwischen Kontakten, angemessen auf die Last auf dem Etikett angegeben und entspricht der aktuellen Gesetzgebung (der Dirigent gelb / grün sein sollte unterbrochen durch den Schalter).

Nach der Installation des Gerätes muss der Pol-Schalter leicht zugänglich sein.

INDUKTIONSKOCHEN

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

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

KOCHGESCHIRR

Nur ferromagnetisches Kochgeschirr aus following Materialien ist für Induktionskochfelder geeignet:

- Emaillierter Stahl
- Gusseisen
- Induktionstaugliches Kochgeschirr aus Edelstahl.

Um festzustellen, ob das Kochgeschirr geeignet ist, prüfen Sie, ob der Topf- oder EINEN Pfannenboden Magneten anzieht (Abb. 6).

There is und andere induktionstaugliche Töpfe Pfannen, Derens Böden Angebote sind nicht voll ferromagnetisch. Für gute Kochresultate empfehlen wir that sterben Dimension des ferromagnetischen Bereichs Kochgeschirrs des mit der Größe der Kochzone übereinstimmt.

Wir empfehlen, flacher Boden Empfänger (Abb.6A). Verwenden Sie keine Pfannen mit einem rauen Grundlage, um Kratzer zu vermeiden die Oberflächentemperatur des Plans. Auf diese Weise kann die Energie optimal genutzt werden.

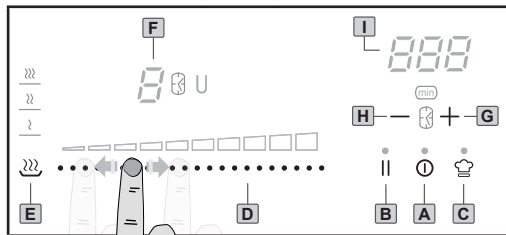
Ein wesentlicher Faktor bei der Induktion Kochen sind letztlich die Größe des Pots in Bezug auf die Platte verwendet (Abb. 6B). Die Kochzonen erlauben die Verwendung

von Behältern mit unterschiedlichen Durchmessern Fonds. Es „immer noch vorzuziehen, die entsprechende Kochzone dem Durchmesser des Topfes Sie verwenden möchten, verwenden.

BEDIENUNG DES KOCHFELDS

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

• **BEDIENFELD** (Abb.7)



- A. Ein/Aus-taste**
- B. Pause-Taste**
- C. Chef Cook-Taste**
- D. Slider**
- E. Programme-Taste**
- F. Kochzone Display**
- G. Timer [+]** (Inkrement)
- H. Timer [-]** (Dekrement)
- I. Timer Display**

• **KOCHFELD EINSCHALTEN**

Drücken Sie die **Ein/Aus-taste**, um auf dem Boden drehen.

Alle Display-Bereiche «**I**» zum Kochen in den Standby schalten. Die Steuereinheit bleibt für eine Zeit von **10 Sekunden** aktiviert. Wenn innerhalb dieser Frist nicht wählen wird jeder Bereich der Küche Heizofen schaltet sich automatisch ab.

• **KOCHZONEN EINSCHALTEN**

Das Kochfeld einschalten und die Leistungsstärke mittels des Sliders (**D**) innerhalb von 10 Sekunden einstellen. Jede Kochzone ist mit 9 Leistungsstufen programmiert und wird mit einer Nummer von «**1**» bis «**9**» auf dem entsprechenden

Display angezeigt. Schieben Sie Ihren Finger nach rechts, um die Einstellung zu erhöhen, nach links, um die Einstellung zu verringern.

• **BRIDGE (Flexible Kochzonen) U - N**

Mit dieser Funktion können Sie die vordere und die hintere Kochzone zu einer großen Kochzone zusammenschalten (Kochzone **1+2** und **3+4**, Abb.8).

Achten Sie darauf, das Kochgeschirr richtig auf die Kochzonen zu stellen.

Um die Bridge-Funktion zu aktivieren, drücken Sie gleichzeitig auf beiden 'Slider' der beiden benachbarten Kochzonen.

Das Bridge-Symbol «**U**»/«**N**» leuchtet neben den Anzeigen der beiden Kochzonen auf und zeigt an, das die Funktion in Betrieb ist.

HINWEIS: Die Einstellung der Hitzestufe kann nur auf dem Slider und den Sensortasten der vorderen Kochzone eingestellt werden.

Um die Bridge-Funktion zu deaktivieren, drücken Sie gleichzeitig auf beiden 'Slider' der beiden benachbarten Kochzonen.

• **TOPFERKENNUNG** «**L**»

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

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

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

• **RESTWÄRME** «**H**»

Wenn die Temperatur der Kochzone noch hoch (mehr als **50°**) nach dem Ausschalten, wird die Anzeige in Bezug auf diesen Bereich angezeigt «**H**» (Restwärme). Die Anzeige verschwindet, wenn es keine Gefahr von Verbrennungen.

• **POWER BOOST (Schnelle heizung)** «P»

Diese Programm reduziert zusätzlich die Kochzeit einer bestimmten Kochzone, durch Erhöhung der Temperatur für **10 Minuten** auf maximale Stufe.

Am Ende dieses Zeitrahmens kehrt die Hitzestufe der Kochzone automatisch auf Stufe «9» zurück. Die Verwendung dieser Funktion wird empfohlen für das Kochen großer Mengen Flüssigkeit (z.B. Wasser zum Kochen von Nudeln) oder Speisen in sehr kurzer Zeit. Zur Aktivierung dieses Programms schieben Sie ganz rechts auf den 'Slider' bis das Symbol «P» ist auf der Anzeige der Kochzone zu sehen.

• **ANKOCHAUTOMATIK** «A»

Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik ausgestattet. Diese Funktion ist für das Ankochen großer Flüssigkeitsmengen (z.B. Wasser für Pasta) oder andere Speisen gedacht. Bei aktivierter Ankochautomatik heizt die Kochzone automatisch mit höchster Leistung an und schaltet dann auf die eingestellte Leistungsstufe zurück. Die Ankochzeit hängt von der eingestellten Leistungsstufe ab. Um diese Funktion zu aktivieren, bewegen Sie den entsprechenden Slider bis zur gewählten Kochleistung und drücken Sie 3 Sekunden bis auf dem Display ein «A» mit der gewählten Kochleistung erscheint.

• **SONDERPROGRAMME**

Das Kochfeld hat drei Sonderprogramme, die bereits eingestellt sind, um besondere Kochvorgänge auszuführen.

- **Warming**

Das „Warming“-Programm stellt die Temperaturstufe der ausgewählten Kochzone auf **42°C** und ist für das Warmhalten der Speisen gedacht. Zur Aktivierung dieses Programms drücken Sie einmal die **Programme**-Taste.

- **Melt**

Das „Melt“-Programm stellt die Temperaturstufe der ausgewählten

Kochzone auf **70°C**, um Schokolade, Butter oder ähnliches zu schmelzen. Zur Aktivierung dieses Programms doppel drücken Sie die **Programme**-Taste.

- **Simmer**

Das „Simmer“-Programm stellt die Temperaturstufe der ausgewählten Kochzone auf **94°C**, um Saucen, Suppen und Eintöpfe langsam zum Köcheln zu bringen. Zur Aktivierung dieses Programms drücken Sie dreimal auf die **Programme**-Taste.

• **CHEF COOK**

Diese Funktion ist so konzipiert, dass sie professionell kocht und ermöglicht es Ihnen, einfach durch Drücken einer Taste die vier Kochzonen mit vordefinierten Leistungsstufen zu aktivieren:

- **Zone 1** - Heizung (warm halten)
- **Zone 2** - Niedrige Temperatur (schonendes Garen)
- **Zone 3** - Durchschnittliche Temperatur (langsames Garen)
- **Zone 4** - Hochtemperatur (Sieden, Schnellkochen)

Um die Funktion zu aktivieren, drücken Sie die Taste **Chef Cook**. Die Taste-LED leuchtet auf und alle vier Kochzonen zeigen die in **Abb. 9** gezeigte Konfiguration an. Um die Funktion zu deaktivieren, drücken Sie erneut die Taste **Chef Cook**.

• **TIMER**

Mit dem Timer können Sie für jede Kochzone eine individuelle Kochdauer von **1.00** (1 Minute) bis **1.59** (1 Stunde und 59 Minuten) einstellen. Um den Timer der gewünschten Kochzone einzustellen, die Leistung einstellen und gleichzeitig die Tasten **[+]** und **[-]** drücken bis die Sanduhr-Anzeige neben der entsprechenden Kochzone aufleuchtet. Die gewünschte Kochdauer mittels den Tasten **[+]** und **[-]** innerhalb von 5 Sekunden einstellen. Nach 5 Sekunden erscheint auf dem Timer-Display das Countdown. Nach Ablauf der programmierten Kochdauer

schaltet sich die Kochzone automatisch aus, auf dem Timer-Display erscheint «000» und ein Signalton ertönt. Die Tasten **[+]** und **[-]** drücken, um den Signalton auszuschalten. Um den Timer zu deaktivieren, drücken Sie gleichzeitig mehrmals die Tasten **[+]** und **[-]**. Sofort innerhalb von 5 Sekunden die **[-]** Taste bis «000» drücken. Nach 5 Sekunden erlöscht die Sanduhr-Anzeige neben der entsprechenden Kochzone zur Bestätigung der Deaktivierung dieser Funktion.

• EGG-TIMER/MEMORY

Diese Funktion erlaubt wenn keine der Kochzonen in Funktion ist, ein Memory-Signal zu programmieren, das einen Signalton auch nach Ausschalten des Kochfelds erlaubt. Ist die Egg-Timer/Memory-Funktion aktiviert, kann die Timer-Funktion nicht eingestellt werden.

Um diese Funktion zu aktivieren, gleichzeitig die Tasten **[+]** und **[-]** drücken bis die Uhr-Anzeige unter dem Timer-Display aufleuchtet. Innerhalb von 5 Sekunden mittels den Tasten **[+]** und **[-]** die Zeit einstellen. Nach 5 Sekunden erscheint auf dem Timer-Display das Countdown. Nach Ablauf der programmierten Zeit, erscheint auf dem Timer-Display «000» und ein Signalton ertönt. Die Tasten **[+]** und **[-]** drücken, um den Signalton auszuschalten. Um diese Funktion zu deaktivieren, drücken Sie die Tasten **[+]** und **[-]** bis die Uhr-Anzeige unter dem Timer-Display aufleuchtet. Jetzt die **[-]** Taste innerhalb von 5 Sekunden bis «000» drücken. Nach 5 Sekunden erlöscht die Uhr-Anzeige zur Bestätigung der Deaktivierung dieser Funktion.

• PAUSE «| | »

Mit der Pausenfunktion können Sie den Kochvorgang unterbrechen. Um diese Funktion zu aktivieren, drücken Sie die Pause-Taste. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf und auf dem Display aller Kochzonen erscheint «| | ». Alle aktivierten Timer werden gestoppt. Die Pause dauert max. **10 Minuten**. Nach Ablauf dieser Zeit

schaltet sich das Gerät automatisch aus. Um die Pause zu deaktivieren, die Pause-Taste drücken und Ihren Finger innerhalb von 10 Sekunden auf dem Slider nach rechts schieben.

• RECALL

Schaltet sich das Gerät versehentlich aus, können Sie die zuvor eingestellten Funktionen aufrufen, indem Sie die EIN/AUS-Taste innerhalb von 5 Sekunden drücken.

Diese Funktion ist gewährt, wenn die entsprechende Anzeige nach Einschalten des Kochfelds blinkt. Die Pause-Taste innerhalb von 5 Sekunden drücken, um die Zurückschaltung zu aktivieren.

• KINDERSICHERHEIT «L »

Diese Funktion verhindert, dass Kinder versehentlich oder absichtlich das Gerät einschalten. Diese Funktion kann nur innerhalb von **10 Sekunden** aus dem Gerät aktiviert werden, wenn alle Kochzonen werden deaktiviert.

Um diese Funktion zu aktivieren, die **Chef Cook**-Taste und die **Pause**-Taste gleichzeitig drücken, dann wieder die **Pause**-Taste. Auf allen Displays erscheint «L ».

Diese Funktion bleibt nach Ausschalten bis zum nächsten Einschalten aktiv.

Um das Gerät zu entsperren, drücken Sie gleichzeitig die **Chef Cook**-Taste und die **Pause**-Taste gleichzeitig. In diesem Fall ist die Kindersicherung immer dann aktiv, wenn das Gerät wieder eingeschaltet wird.

Um das Gerät dauerhaft zu entriegeln, drücken Sie gleichzeitig die **Chef Cook**-Taste und die **Pause**-Taste und dann wieder die **Chef Cook**-Taste. In diesem Fall wird die Kindersicherung nicht aktiviert, wenn das Gerät wieder eingeschaltet wird.

• KOCHZONEN AUSSCHALTEN

Schieben Sie Ihren Finger auf dem Slider bis «0».

• KOCHFELD AUSSCHALTEN

Um das Gerät vollständig das Kochfeld ausschalten, drücken Sie **Ein/Aus**-taste.

• SICHERHEITSAUSSCHALTUNG

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

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

• POWER MANAGEMENT

Alle Kochzonen sind zu einer Phase zusammengeschlossen. Die Phase hat eine maximale Leistung von **3700 W/230V** (Abb.8).

Die Funktion verteilt die Hitzeleistung zwischen den Kochzonen und aktiviert sich, wenn die Gesamtleistung der Kochzonen **3700 W** übersteigt. Die Funktion reduziert die Hitzestufe auf die anderen Kochzonen. Die Anzeige der Hitzeeinstellung der reduzierten Kochzonen wechselt zwischen den beiden Stufen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Nehmen Sie alle verbleibenden Lebensmittel und Tropfen Fett von der Kochfläche mit einem speziellen Schaber auf Anfrage geliefert.

Reinigen Sie den beheizten Bereich so gut wie möglich mit geeigneten Produkten und Papier-Tuch, dann mit Wasser und trocknen Sie mit einem sauberen Tuch gründlich. Unter Verwendung der speziellen Schaber, um umgehend entfernen aus beheizten Koch Stücke aus Aluminiumfolie und Kunststoff scioliti versehentlich oder Rückstände

von Zucker oder Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt. Auf diese Weise verhindert eine mögliche Beschädigung der Oberfläche des Bodens. Unter keinen Umständen sollten Sie kratzende Schwämme oder reizende chemische Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner.

ACHTUNG: SOLLTE NICHT VERWENDET WERDEN DAMPFREINIGER.

ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTEN




Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen. Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte.

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

STÖRUNGSSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht oder nicht korrekt an das Stromnetz angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät korrekt an das Stromnetz angeschlossen ist. Siehe Kapitel „ <i>Elektroanschluss</i> “.
	Die Sicherung ist gefallen.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Störung ausgelöst hat. Fällt die Sicherung immer wieder, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft
	Seit dem Einschalten des Kochfelds sind mehr als 10 Sekunden vergangen.	Schalten Sie das Gerät wieder ein und stellen Sie die Hitzestufe innerhalb von 10 Sekunden ein.
	Sie haben 2 oder mehr Sensortasten gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur eine Sensortaste.
	Auf dem Bedienfeld sind Wasser- oder Fettflecken.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
	Die Pausen-Funktion ist in Betrieb.	Siehe Kapitel „ <i>Bedienung des Kochfelds</i> “.
Das Kochfeld schaltet sich aus.	Sie haben etwas auf die EIN/AUS-Taste gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von der Sensortaste.
Die Restwärme-Anzeige schaltet sich nicht ein.	Die Zone ist nicht heiß, weil sie nur kurz in Betrieb war.	War die Zone lange genug in Betrieb, um heiß zu werden, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Ankochautomatik funktioniert nicht.	Die Zone ist heiß.	Lassen Sie die Zone ausreichend abkühlen.
	Die höchste Hitzestufe ist eingestellt	Die höchste Hitzestufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.
Die Hitzeeinstellung wechselt zwischen zwei Stufen.	Die Power-Management-Funktion ist in Betrieb.	Siehe Kapitel „ <i>Bedienung des Kochfelds</i> “.
Die Sensortasten werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder es steht zu nahe am Bedienfeld.	Stellen Sie großes Kochgeschirr wenn möglich auf die hinteren Kochzonen.
 erscheint.	Die Ausschaltautomatik ist in Betrieb.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
 erscheint.	Die Kindersicherung ist in Betrieb.	Siehe Kapitel „ <i>Bedienung des Kochfelds</i> “.

 erscheint.	Wasser oder Kochutensilien auf dem Bedienfeld.	Entfernen Sie die Gegenstände vom Bedienfeld.
 erscheint.	Kein Kochgeschirr ist auf der Zone.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Zone.
	Das Kochgeschirr ist falsch.	Verwenden Sie das richtige Kochgeschirr. Siehe Kapitel „Induktionskochen“.
	Die Größe des Topfbodens ist zu klein für die Zone.	Verwenden Sie Kochgeschirr der richtigen Größe. Siehe Kapitel „Induktionskochen“.
 erscheint.	Das Kochgeschirr bedeckt nicht die Kochzone.	Bedecken Sie die Kochzone vollständig.
	 und eine Zahl erscheint.	Fehler am Gerät.
 erscheint.	Die Induktionsspulen sind überhitzt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen.
 erscheint.	Das Gerät ist überhitzt. Das Gebläse könnte blockiert sein.	Lassen Sie das Gerät abkühlen. Prüfen Sie, ob etwas die Lüfterblätter blockiert. Tritt das Problem erneut auf, wenden Sie sich an den Kundendienst.
 erscheint.	Nicht korrekte Datenkonfiguration.	Neue Konfiguration nötig. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
 erscheint.	Keine oder falsche Kommunikation zwischen Bedienfeld und Induktionsspulen.	Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel richtig angeschlossen ist und funktioniert.
 erscheint.	Das Bedienfeld ist falsch angeschlossen.	Schließen Sie an korrekte Netzspannung an.
 ,  ,  ,  oder  erscheint.	Ein innerer Bestandteil des Geräts muss ersetzt werden.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

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

Lea atentamente el contenido de este libro que le proporcionará importantes instrucciones en cuanto a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento.

Conservar el manual para cada posterior consulta.

Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica) deben ser realizadas por personal especializado conformes a las normas vigentes.

ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

- La placa vitrocerámica se tiene que usar siempre dentro de los límites del normal uso doméstico para preparar y mantener calientes los alimentos, y no para un uso profesional. No se admite ningún otro uso.
- Las personas que por sus capacidades físicas, sensoriales o psíquicas o por su inexperiencia o desconocimiento no fueran capaces de utilizar de manera segura la placa vitrocerámica, no tienen que utilizarla sin la supervisión y la guía de una persona responsable.
- Los niños que tengan menos de 8 años tienen que estar lejos de la placa vitrocerámica excepto si estuvieran acompañados por un adulto que los controle.
- Eventualmente, los niños que tengan una edad superior a los 8 años podrían utilizar solos el aparato, si fueran capaces de hacerlo correctamente. Es importante que sepan reconocer los peligros que puedan derivar de una utilización incorrecta.
- No permitir que los niños jueguen con la placa vitrocerámica.
- Los niños no tienen que limpiar ni realizar mantenimiento a la placa vitrocerámica a menos que no estén vigilados por un adulto.
- Trabajos de instalación y mantenimiento, así como reparaciones, tienen que ser realizados por personal especializado. Si los trabajos o reparaciones no se realizan correctamente, pueden causar graves peligros para el usuario.
- **¡Riesgo de descarga eléctrica!** No poner en marcha o apagar enseguida la placa vitrocerámica si la misma presenta grietas o está dañada. Desconectar el aparato de la

red eléctrica.

- **ATENCIÓN:** Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos, este tiene que ser cambiado por el fabricante, por el servicio de asistencia autorizado o por personal cualificado
- **ATENCIÓN:** El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes.
- **ATENCIÓN:** La cocción con aceite o grasa puede ser peligrosa y puede provocar incendios. Si el aceite o la grasa se incendiaran, no usar NUNCA agua para tratar de apagar el fuego. Sofoque las llamas por ejemplo con una tapa, un trapo de cocina húmedo o algo por el estilo.
- **ATENCIÓN:** La placa vitrocerámica se calienta mucho cuando está en función y queda caliente por un rato hasta después de haberla apagado. El riesgo de quemaduras deja de existir cuando se apagan los indicadores del calor residual.
- **ATENCIÓN:** vigilar el normal proceso de cocción. Un proceso de cocción de corta duración tiene que ser continuamente vigilado. Ollas de las que continuamente se evaporan líquidos pueden provocar daños a la placa vitrocerámica. Grasa y aceite que se calienten demasiado pueden empezar a quemar y provocar un incendio.
- **¡Riesgo de incendio!** No colocar objetos sobre la superficie de cocción! Objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no tienen que apoyarse en la superficie de la placa vitrocerámica porque se pueden calentar demasiado.
- ¡Apagar siempre las zonas de cocción después de haberlas usado!
- El destino del aparato no es el de ser usado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

Las presentes instrucciones están dirigidas a un instalador especializado y sirven de guía para una correcta instalación, regulación y mantenimiento en conformidad con las leyes y normas vigentes.

Si un horno de encastrar o cualquier otro aparato que genera calor debe ser montado directamente debajo de la Vitrocerámica, ES NECESARIO QUE TAL APARATO (Horno) Y EL VIDRIO QUEDEN ADECUADAMENTE AISLADOS, de modo que el calor generado por el horno (medido en la parte derecha-frontal del fondo de la Vitro), no supere los 60° C.

La falta de tal precaución podría producir un mal funcionamiento del sistema TOUCH CONTROL.

POSICIONAMIENTO

Este electrodomestico ha sido realizado para ser encastrado en una encimera, tal y como ilustra la figura (Fig.1). Instalar el material aislante (Fig.2) de la dotación a lo largo de todo el perímetro del orificio practicado para acoger la Placa (Fig.1).

Fijar el aparato a la encimera mediante las 4 grapas, teniendo en cuenta el espesor de la encimera (Fig.4). Si despues de la instalación se puede acceder a la parte inferior del aparato desde la parte inferior del mueble es necesario montar un panel separador respetando las distancias indicadas (Fig.3).

VENTILACIÓN

La distancia entre el electrodomestico y los muebles o los aparatos que cocinan de la cocina incorporada debe garantizar la suficiente ventilación del aire.

No utilizar el electrodomestico si en el horno es en curso el proceso de la pirolysis.

CONEXIÓN ELECTRICA (Fig.5)

Antes de efectuar la conexión eléctrica, asegurese que:

-Las características de la acometida y tendido se puedan corresponder con las necesidades indicadas en la placa de características del aparato.

-La instalación esté dotadas de la correspondiente toma a tierra, según normas y leyes vigentes.

La toma a tierra es obligatoria por ley.

En el caso que el aparato no estuviera dotado de cable y/o correspondiente enchufe, utilice material adaptado a la absorción eléctrica indicada en el Placa de características, y a 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 contactos, apropiado a la carga indicada en la placa y conforme a normas vigentes (el conductor a tierra amarillo/verde no debe ser interrumpido por el conmutador).

Terminada la instalación del aparato, el interruptor omnipolar debe quedar siempre facilmente accesible.

LA COCCIÓN POR INDUCCIÓN

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

- Ahorro de tiempo mientras se hierven los alimentos o se fríen, gracias al calor que llega directamente del recipiente.
- Ahorro de energía.
- Resultan más fáciles el cuidado y la limpieza. Los alimentos que se vuelcan no se queman tan rápidamente.

• Control de la temperatura y mayor seguridad. El quemador reacciona inmediatamente al cambio de temperatura; de esta manera la potencia se puede dosificar de forma precisa. La zona de cocción por inducción deja de producir calor si se quita la olla aunque si el quemador todavía está encendido.

RECIPIENTES PARA LA COCCIÓN

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

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

Para saber si los recipientes son adecuados, verifique que un imán los pueda atraer (Fig.6). Hay otras ollas especiales para la inducción cuyos fondos no son totalmente ferromagnéticos. Para obtener una buena cocción, les aconsejamos utilizar ollas cuya zona ferromagnética tenga el mismo tamaño del quemador.

Se aconseja el uso de recipientes de fondo plano (Fig.6A). No utilice recipientes con

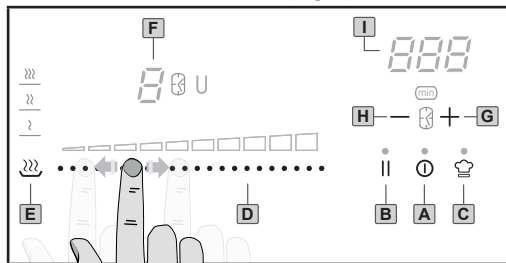
base ruda, para evitar rasguñar la superficie térmica de la placa. De este modo, la energía puede ser utilizada de modo optimal.

Un factor importante en la cocción a inducción, es el tamaño de la olla en relación a la placa utilizada (Fig.6B). Las zonas de cocción permiten el empleo de recipientes con fondos de varios diámetros. En todo caso, es preferible utilizar la zona de cocción apropiada al diámetro de la olla que se quiere utilizar.

USO DE LA PLACA DE COCCIÓN

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

• PANEL DE MANDOS (Fig.7)



- A. tecla **On-Off**
- B. tecla **Pausa**
- C. tecla **Chef Cook**
- D. deslizador
- E. tecla **Programas**
- F. pantalla visualización zona cocción
- G. tecla **Timer [+]** (aumentos)
- H. tecla **Timer [-]** (disminuciones)
- I. pantalla visualización Timer

• ENCENDIDO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Pulse el tecla **On-Off** para encender la placa. Todos los displays de las zonas de cocción se activarán en posición de standby «**U**».

La unidad de control permanecerá activa durante **10 segundos**. Si durante este tiempo no se selecciona ninguna zona de cocción, la placa se apagará automáticamente.

• ENCENDIDO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

Encender el aparato y ajustar el nivel de potencia de la zona de cocción usando el deslizador (**D**) correspondiente dentro de 10 segundos. La potencia de cada zona se puede regular en 9 niveles diferentes y se podrá ver en la pantalla de visualización correspondiente con un número que va de «1» a «9». Deslizar el dedo sobre el deslizador hacia la derecha para aumentar la potencia y hacia la izquierda para bajarla.

• BRIDGE (zonas cocción flexibles) **U** - **N**

Esta función permite juntar la zona de cocción anterior con la posterior para crear una zona de cocción más ancha (zonas **1+2** y **3+4** - Fig. 8). Es particularmente conveniente cuando se trata de cocinar con ollas de gran tamaño.

Para activar la función Bridge pulsar simultáneamente los deslizadores de las zonas de cocción adyacentes.

El símbolo luminoso de la función "bridge" «**U**»/«**N**» aparecerá al lado de la pantalla de visualización de las dos zonas de cocción para indicar que ésta está activada.

NOTA: La configuración de la potencia se activa solamente por medio del deslizador o con las teclas sensoriales de la zona de cocción delanteras.

Para desactivar la función pulsar simultáneamente los deslizadores de las zonas de cocción adyacentes. El símbolo luminoso de la función "bridge" «**U**»/«**N**» desaparecerá.

• DETECCIÓN DE OLLAS «**U**»

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

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

• CALOR RESIDUAL «H»

Si la temperatura de una zona de cocción es todavía elevada (superior a 50°) después de haberla apagado, su display mostrará el símbolo «H» (calor residual). Esta indicación desaparecerá solamente cuando cese el riesgo de quemaduras.

• POWER BOOST (Calentamiento rápido) «P»

Esta función reduce ulteriormente el tiempo de cocción de una zona de cocción, alcanzando el nivel de temperatura máxima por **10 minutos**. Al terminar dicho tiempo, la potencia de la zona de cocción volverá automáticamente al nivel «9».

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

Para activar esta función encender la zona de cocción y deslizar hasta la extrema derecha del deslizador, hasta el símbolo «P» aparece en la pantalla de visualización de la zona de cocción.

• CALENTAMIENTO AUTOMÁTICO «A»

Todas las zonas de cocción tienen una función de calentamiento automático.

Esta función regula la zona de cocción a la máxima potencia por un cierto período de tiempo al terminar este vuelve automáticamente al nivel de potencia inicialmente configurado. La duración de la función calentamiento automático, depende de la potencia seleccionada.

Para activar la función calentamiento en una zona de cocción poner el dedo sobre el deslizador en la potencia deseada pulsando durante 3 segundos hasta que el símbolo «A» aparezca en la pantalla de visualización en alternancia con el nivel de potencia seleccionado.

• PROGRAMMAS ESPECIALES

La placa vitrocerámica posee 3 programas especiales que fueron configurados para efectuar tipos de cocción especiales.

• Warming (mantener caliente)

El programa "Warming (mantener caliente)" configura la potencia de la zona de cocción

seleccionada a **42°C** para mantener la comida caliente. Para activar este programa pulsar una vez la tecla **Programas**, el símbolo "Warming" se enciende cerca de la pantalla de visualización de la zona de cocción.

• Melt (derretir)

El programma "Melt (derretir)" configura la potencia de la zona de cocción seleccionada a **70°C** para derretir chocolate, manteca o alimentos parecidos. Para activar este programa pulsar dos veces la tecla **Programas**, el símbolo 'Melt' se enciende cerca de la pantalla de visualización de la zona de cocción.

• Simmer (Hervir)

El programa "Simmer (Hervir)" configura la potencia de la zona de cocción seleccionada a **94°C** para llevar a ebullición lenta la preparación de salsas, sopas y estofados.

Para activar este programa pulsar tres veces la tecla **Programas**, el símbolo 'Simmer' se enciende cerca de la pantalla de visualización de la zona de cocción.

• CHEF COOK

Esta función está diseñada para cocinar profesionalmente y permite de activar, simplemente pulsando una tecla, las cuatro zonas de cocción con niveles de potencia predefinidos:

- **Zona 1** - Calefacción (mantener la comida caliente)

- **Zona 2** - Temperatura baja (cocción suave)

- **Zona 3** - Temperatura media (cocción lenta)

- **Zona 4** - Temperatura Alta (Ebullición, Cocción Rápida)

Para activar la función, pulse la tecla **Chef Cook**. El LED de la tecla se iluminará y todas las pantallas mostrarán la configuración mostrada en **Fig.9**.

Para desactivar la función, vuelva a pulsar la tecla **Chef Cook**.

• TIMER / TEMPORIZADOR

Esta función permite establecer un tiempo de «1.00» (1 minuto) a «1.59» (1 hora y 59 minutos) para el apagado automático de una zona de cocción. Encender una zona

de cocción deslizando con el dedo sobre el deslizador y regular la potencia.

Para activar el temporizador pulsar al mismo tiempo las teclas **[+]** y **[-]** del temporizador hasta que se encienda el símbolo del reloj al lado de la pantalla de visualización de la zona de cocción. Accionar las teclas **[+]** y **[-]** del temporizador dentro de 6 segundos para configurar el tiempo deseado. Esperar 5 segundos para la confirmación. La cuenta regresiva se verá en la pantalla de visualización del temporizador.

Cuando el tiempo termine, la zona de cocción se apagará automáticamente, la pantalla de visualización del temporizador indicará un «**0000**» parpadeante emitiendo una señal acústica. Pulsar la tecla **[+]** o **[-]** del temporizador para apagar las señales.

Para desactivar el temporizador de una zona de cocción pulsar más de una vez al mismo tiempo las teclas **[+]** y **[-]** hasta que aparezca el símbolo del reloj cerca della misma pantalla de visualización. Pulsar las teclas **[+]** y **[-]** y volver la potencia al valor «**0000**» pulsando la tecla **[-]**. Esperar 5 segundos para la confirmación automática. El símbolo del reloj al lado de la pantalla de visualización de la zona de cocción se apaga.

• **RELOJ DE COCINA/PRO MEMORIA**

Cuando todas las zonas de cocción están desconectadas, se puede establecer un pro memoria acústico que permanece activado aún después que el aparato se apague. Cuando el reloj de cocina /Pro memoria se activa la función temporizador no se puede activar.

Para activar el pro memoria pulsar más de una vez al mismo tiempo las teclas **[+]** y **[-]** hasta que aparezca el símbolo del reloj debajo de la pantalla de visualización de la zona temporizador. Poner un tiempo de «**1.00**» (1 minuto) a «**1.59**» (1 hora y 59 minutos) tocando las teclas **[+]** y **[-]**. Esperar 5 segundos para la confirmación automática. La cuenta regresiva se verá en la pantalla de visualización del temporizador. Al terminar el tiempo la pantalla de visualización indica un «**0000**» parapadeante emitiendo una señal acústica. Pulsar la tecla **[+]** o **[-]** del temporizador para apagar las señales.

Para desactivar la función reloj de cocina/ pro

memoria pulsar al mismo tiempo las teclas **[+]** y **[-]** hasta que aparezca el símbolo del reloj debajo de la pantalla de visualización de la zona Temporizador. Volver a configurar el tiempo al valor «**0000**» usando la tecla **[-]**. Esperar 5 segundos para la confirmación automática, el símbolo del reloj al lado de la pantalla de visualización del temporizador se apaga.

• **PAUSA** «**!**»

Cuando al menos una zona de cocción está en función es posible poner en pausa el aparato interrumpiendo momentáneamente la cocción.

Para activar esta función pulsar la tecla **Pausa**. El led en cuestión se enciende y la pantalla de visualización de todas las zonas de cocción muestran el símbolo «**!**». Todos los temporizadores eventualmente activados se interrumpen. La pausa tiene una duración mínima de **10 minutos** y cuando terminan el aparato se apaga.

Para desactivar la función pulsar la tecla **Pausa** y deslizar el dedo en el deslizador parapadeante hacia la derecha dentro de 10 segundos.

• **VOLVER A LA CONFIGURACIÓN**

Si se apaga el aparato de modo accidental es posible volver a la configuración activada anteriormente en las zonas de cocción pulsando la tecla **On-Off** (encendido/apagado) dentro de 6 segundos y pulsando la tecla **Pausa** dentro de 6 segundos. Si la función “Volver a la configuración” está disponible el led en cuestión parpadea cuando se vuelve a encender la placa.

• **BLOQUE DE SEGURIDAD NIÑOS** «**L**»

Esta función tiene por objetivo evitar que los niños enciendan el aparato accidentalmente o intencionalmente. Se puede activar sólo dentro de los **10 segundos** después de la activación del aparato, con todas las zonas de cocción apagadas.

Para activar el bloqueo de Seguridad niños pulsar al mismo tiempo la tecla **Chef Cook** y la tecla **Pausa**, y después otra vez la tecla **Pausa**. El símbolo «**L**» aparece en todas las pantallas de visualización y los led en cuestión se encienden.

La función Seguridad para niños permanece activada durante el apagado y la nueva puesta en marcha del aparato.

Para desactivar el bloque de Seguridad niños de manera permanente, pulsar a la vez la tecla **Chef Cook** y la tecla **Pausa**, y después otra vez la tecla **Chef Cook**. En este caso cuando se volverá a encender el aparato la función no estará más activada.

Para desactivar el bloqueo de Seguridad niños de manera temporal, pulsar a la vez la tecla **Chef Cook** y la tecla **Pausa**. De cualquier manera, la función Seguridad para niños permanece activada cada vez que se vuelve a encender el aparato.

• APAGADO ZONAS DE COCCIÓN

Para desactivar una zona de cocción actuar sobre el deslizador correspondiente y llevarlo hasta el nivel «**I**».

• APAGADO PLACA DE COCCIÓN

Para apagar completamente la placa de cocción pulsar la tecla **On-Off**.

• APAGADO DE SEGURIDAD

El aparato posee un sistema de seguridad que apaga automáticamente las zonas de cocción pasado el tiempo límite de encendido a una dada potencia. En el caso de que la superficie esté todavía caliente, el símbolo del calor residual «**H**» se verá en la pantalla de visualización de la zona de interés.

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

• GESTIÓN DE LA POTENCIA

Todas las zonas de cocción se conectan en una fase. La fase tiene una carga máxima de **3700 W/230V** (Fig.8).

La función divide la potencia en tres zonas de cocción y se activa cuando la carga total de electricidad de las zonas de cocción supera los **3700 W**. La función disminuye la potencia de las otras zonas de cocción. La pantalla de visualización de la potencia de las zonas que

se redujeron varía entre dos niveles.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie de eventuales residuos la superficie utilizando una rasqueta con hoja de afeitar. Limpie las zonas de calentamiento, usando productos idoneos y un paño-papel de cocina, enjuague y seque con un paño limpio. Los eventuales fragmentos de papel-aluminio o material plástico deben ser inmediatamente rascados y limpiados. Esto es también válido para restos de azúcar o pasteles y otros con alto contenido de él. Así evitará posibles daños a la superficie vitrocerámica. En ningún caso se deben usar estropajos abrasivos o detergentes químicos irritantes, como sprays para horno o quitamanchas.

ATENCIÓN: NO SE DEBE UTILIZAR UN APARATO DE LIMPIEZA A VAPOR

ELIMINACION DE LOS ELECTRODOMESTICOS



La regla Europea 2002/96/CE sobre los desperdicios de los aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), provee que los electrodomésticos no deben ser eliminados en el normal flujo de los desperdicios sólidos urbanos. Los aparatos para desechar deben ser recogidos separadamente para optimizar la tasa de recuperación y de reciclaje de los materiales que los componen y para evitar potenciales daños para la salud y el ambiente. El símbolo del cesto de basura tachado se encuentra en todos los productos, para recordar las obligaciones del recogido separado. Para ulteriores informaciones, sobre la correcta eliminación de los electrodomésticos, el comprador se puede dirigir al servicio público propuesto o a el vendedor.

EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS ADVERTENCIAS. LA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN EL CASO DE DAÑOS PROVOCADOS POR EL IRRESPECTO DE DICHAS ADVERTENCIAS.

RESOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no se enciende o no funciona.	El aparato no está conectado a la red eléctrica o está conectado de manera incorrecta.	Verificar que el aparato esté conectado correctamente a la red eléctrica. Consultar el capítulo <i>“conexión eléctrica”</i> .
	El fusible está desconectado.	Comprobar que el fusible sea la causa del mal funcionamiento. Si el fusible se desconecta continuamente, contactar un electricista cualificado.
	Han pasado más de 10 segundos del encendido del aparato.	Encender de nuevo el aparato y configurar la potencia en menos de 10 segundos.
	Han tocado 2 o más teclas sensoriales simultáneamente.	Tocar solamente una tecla sensorial a la vez.
	Función ‘pausa’ está activada.	Consultar el capítulo <i>“uso de la placa vitrocerámica”</i>
La placa vitrocerámica se apaga.	Hay agua o manchas de grasa en el cuadro de control.	Limpiar el cuadro de control.
	Han apoyado un objeto sobre la tecla sensorial ON-OFF (encendido/apagado).	Sacar el objeto de la tecla sensorial.
El indicador de calor residual no aparece.	La zona no está caliente porque estuvo en función por poco tiempo.	Si la zona estuvo encendida por un período de tiempo suficientemente largo para estar caliente, contactar un Centro de asistencia autorizado.
La función ‘Calentamiento Automático’ no funciona.	La zona está caliente.	Dejar que la zona se enfríe.
	Fuè configurada 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 de potencia’ está activada.	Consultar el capítulo <i>“Uso de la placa vitrocerámica”</i>
Las teclas sensoriales se calientan.	Las ollas son demasiado grandes o se colocaron demasiado cerca de los comandos.	Colocar las ollas grandes en las zonas posterior de la placa vitrocerámica si es posible.
☐ aparece.	La función ‘Apagado Automático’ está activada.	Apagar y volver a encender el aparato.
☐☐☐ aparece.	La función ‘Bloque seguridad niños’ está activada.	Consultar el capítulo <i>“Uso de la placa vitrocerámica”</i>

E aparece.	Agua y utensillos de cocina se encuentran en el cuadro de control.	Quitar los objetos del cuadro de control.
E aparece.	No hay ollas sobre la zona de cocción.	Colocar la olla en la zona de cocción.
	Las ollas utilizadas no son adecuadas.	Usar ollas adecuadas. Consultar el capítulo <i>“la cocción por inducción”</i> .
	La medida del fondo de la olla es demasiado pequeña para la zona de cocción utilizada.	Usar ollas que tengan un tamaño adecuado. Consultar el capítulo <i>“la cocción por inducción”</i> .
	Las ollas no cubren la zona de cocción.	Cubrir por completo la zona de cocción.
E y un número aparecen.	Hubo un error en el aparato.	Desconectar el aparato de la red eléctrica por algún tiempo. Desconectar el fusible del sistema eléctrico de la casa. Volver a conectar. Si vuelve a aparecer, contactar un centro de asistencia autorizado.
E2 aparece.	Los serpentines de calentamiento de inducción se calentaron demasiado.	Hacer enfriar el aparato.
E21 aparece.	El aparato se ha calentado demasiado. El ventilador de enfriamiento podría estar bloqueado.	Hacer enfriar el aparato. Verificar si algunos objetos estén bloqueando el ventilador de enfriamiento. Si vuelve a aparecer, contactar un centro de asistencia.
E31 aparece.	Configuración de datos errada.	Se necesita volver a configurar. Contactar un centro de asistencia autorizado.
E47 aparece.	Comunicación ausente o defectuosa entre el cuadro de control y los serpentines de calentamiento de inducción.	Comprobar que el cable de conexión esté correctamente colocado y funcione.
U400 aparece.	El cuadro de control fue conectado de manera equivocada.	Conectar a la tensión de alimentación correcta.
E22, E20, E36, E5, E6 or E9 aparece.	Un componente interno del aparato tiene que cambiarse.	Contactar un centro de asistencia autorizado.

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

Lire attentivement le contenu du présent livret, étant donné qu'il fournit d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conserver le livret pour toute consultation ultérieure. Toutes les opérations concernant l'installation (et le câblage électrique) doivent être effectuées par le personnel qualifié conformément à tous les codes & normes applicables en vigueur.

CONSIGNES POUR LA SÉCURITÉ

- Utilisez la table de cuisson pour préparer et chauffer des aliments seulement dans des situations domestiques. Tout autre type d'utilisation est interdit.
- Les personnes qui, en raison de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou d'un manque d'expérience ou de connaissances, ne sont pas en mesure d'utiliser cet appareil de façon sécuritaire doivent être supervisées ou formées par une personne responsable.
- Ne laissez pas les enfants âgés de moins de 8 ans s'approcher de la table de cuisson sans surveillance.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus ne peuvent utiliser la table de cuisson sans surveillance seulement si le fonctionnement de l'appareil leur a été expliqué de façon à ce qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Ils doivent comprendre et reconnaître les dangers éventuels d'une utilisation inadéquate.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer la table de cuisson sans surveillance.
- Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien ne doivent être effectués que par un technicien autorisé par le fabricant. Il peut être dangereux pour l'utilisateur de l'appareil de confier ces travaux à des personnes non qualifiées.
- **Attention, risque de choc électrique!** Si vous découvrez des ébréchures, des

égratignures ou des bris de quelque sorte que ce soit sur la table de cuisson, éteignez-la immédiatement et cessez de l'utiliser. Débranchez-la de la source d'alimentation électrique.

- **ATTENTION:** Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un centre de service autorisé ou un personnel qualifié afin d'éviter tout risque.
- **ATTENTION:** L'appareil et ses composants deviennent très chauds lors de l'utilisation. Faites attention et ne touchez pas aux éléments chauds.
- **ATTENTION:** Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse. N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu d'huile ou de graisse. Éteignez la table de cuisson et utilisez un couvercle ou un linge à vaisselle humide pour étouffer les flammes.
- **ATTENTION:** L'appareil devient chaud pendant son utilisation et reste chaud pendant un certain temps après avoir été éteint. Le risque de brûlure subsiste jusqu'à ce que les voyants de chaleur résiduelle se soient éteints.
- **ATTENTION:** Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lors son fonctionnement. Le contenu d'un récipient qui déborde par ébullition et qui surchauffe peut endommager la vitrocéramique. La graisse ou l'huile surchauffée peut s'enflammer et provoquer un incendie.
- **Danger d'incendie!** N'utilisez pas l'appareil comme surface de rangement! Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être déposés sur la surface de cuisson puisqu'ils peuvent devenir très chauds.
- Éteignez toujours les zones de cuisson après utilisation!
- La table de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Les instructions suivantes s'adressent à un installateur spécialisé et servent de guide pour l'installation, le réglage et l'entretien en conformité avec les lois et les normes en vigueur. Si un four encastrable ou n'importe quel autre appareil produisant de la chaleur doit être directement monté sous la surface de cuisson en vitrocéramique, **IL EST NÉCESSAIRE QUE CET APPAREIL (four) ET LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE SOIENT CONVENABLEMENT ISOLÉS**, de manière à ce que la chaleur produite par le four, mesurée sur le côté droit du fond de la surface de cuisson, ne dépasse pas 60°C. Le manque de respect de cette précaution pourrait déterminer le fonctionnement erroné du système TOUCH CONTROL.

POSITIONNEMENT

Cet appareil électroménager est réalisé pour être encastré dans un produit, comme l'indique la (Fig.1). Appliquer le matériel collant (Fig.2) tout le long du périmètre (dimensions de la coupe Fig.1). Bloquer l'appareil électroménager sur le produit au moyen des 4 appuis, compte tenu de l'épaisseur du produit (Fig.4). Si la partie inférieure de l'appareil, après l'installation, est accessible du côté inférieur du meuble, il faut monter un panneau de séparation en veillant de respecter les distances indiquées (Fig.3).

VENTILATION

La distance entre les meubles autour de cet appareil et de la cuisine intégrée ou des autres équipements de cuisson doit garantir la ventilation suffisante d'air (Fig.3).

Ne pas utiliser la plaque de cuisson si le four est dans le procédé de pyrolyse.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Fig.5).

Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que:

- les caractéristiques du réseau électrique soient conformes aux indications de la plaquette d'identification appliquée sur la partie inférieure du produit;
- le réseau soit doté d'une mise à terre efficace conforme aux normes et aux

dispositions de la loi en vigueur. **La mise à terre est obligatoire aux termes de la loi.**

Au cas où l'appareil électroménager ne serait pas doté d'un câble et/ou d'une fiche relative, utiliser du matériel apte pour l'absorption indiquée sur la plaquette d'identification et pour la température de fonctionnement.

Si on souhaite un branchement direct à la ligne électrique, il est nécessaire d'interposer un interrupteur omnipolaire, ayant un orifice minimum de 3 mm entre les contacts, s'adaptant à la charge figurant sur la plaquette et conforme aux normes en vigueur (le conducteur de terre jaune/vert ne doit pas être coupé par le commutateur). Une fois l'installation de l'appareil terminée, on doit pouvoir arriver aisément à l'interrupteur omnipolaire.

LA CUISSON PAR INDUCTION

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

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

RECIPIENTS POUR LA CUISSON

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

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

Pour savoir si un ustensile est adapté pour l'induction, vérifiez si le fond de la casserole ou de la poêle peut attirer un aimant (Fig.6).

Il existe d'autres ustensiles de cuisson dont le

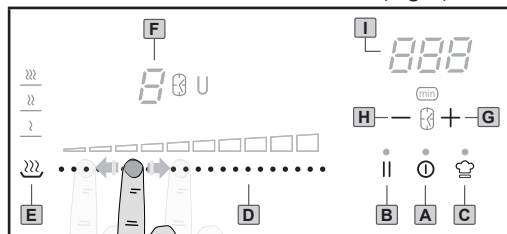
fond n'est pas entièrement ferromagnétique. Pour obtenir de bons résultats de cuisson, nous vous recommandons de faire correspondre le diamètre de la surface ferromagnétique de l'ustensile de cuisson avec la taille du foyer.

Des récipients à fond plat sont conseillés (Fig.6A). Ne pas utiliser de récipients à base rugueuse pour éviter de griffer la surface thermique du plan de cuisson. De cette manière, l'énergie peut être utilisée de façon optimale. Enfin, un facteur important pour la cuisson à induction est le dimensionnement de la casserole par rapport à la plaque utilisée (Fig. 6B). Les zones de cuisson permettent l'utilisation de récipients de différents diamètres. Il est de toute façon préférable d'utiliser la zone de cuisson adaptée au diamètre de la casserole que l'on souhaite utiliser.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

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

• PANNEAU DE COMMANDE (Fig.7)



- A. touche **On/Off**
- B. touche **Pause**
- C. touche **Chef Cook**
- D. Slider
- E. touche **Programmes**
- F. Affichage Zone de Cuisson
- G. Timer **[+]** (augmentations)
- H. Timer **[-]** (diminutions)
- I. Affichage Timer

• ALLUMAGE PLAN DE CUISSON

Appuyer sur la **touche On/Off** pour allumer le plan de cuisson. Tous les affichages relatifs aux zones de cuisson s'allumeront en position standby «□».

L'unité de contrôle restera active pendant **10 secondes**. Si pendant ce laps de temps aucune zone de cuisson n'est sélectionnée, le plan de cuisson s'éteindra automatiquement.

• ALLUMAGE ZONES DE CUISSON

Allumez l'appareil et réglez, dans les 10 secondes, le niveau de puissance de la zone de cuisson par le Slider (**D**) correspondante. La puissance de chaque zone est réglable en 9 différents niveaux. L'affichage correspondant indique la puissance de «1» à «9». Glissez votre doigt sur le Slider vers la droite pour augmenter la puissance, vers la gauche pour la diminuer.

• BRIDGE (zones flexibles) **U - N**

Cette fonction permet de combiner la zone de cuisson de devant avec celle de derrière pour créer une zone de cuisson plus grande (zone **1+2** et **3+4**, Fig.8), il est particulièrement adapté quand il s'agit de cuisiner avec de grandes casseroles.

Pour activer la fonction appuyez simultanément sur les Slider de deux zones de cuisson adjacentes. Le symbole de la fonction «**U**»/«**N**» s'allume à côté de l'affichage des deux zones de cuisson en indiquant que la fonction est active. Maintenant il est possible de régler le niveau de puissance du "Bridge".

NOTE: La puissance est réglé par le Slider et les touches tactiles de la zone de cuisson avant.

Pour désactiver la fonction "Bridge" appuyez simultanément sur les Slider de deux zones de cuisson adjacentes. Le symbole de la fonction «**U**»/«**N**» s'éteint.

• DÉTECTION DE RÉCIPIENT «**U**»

Chaque zone à induction a un délai minimum de détection de récipient qui varie selon le matériel du récipient utilisé. Pour cette raison, il faut utiliser la zone de cuisson la plus appropriée au diamètre du récipient. Si

l'affichage de la zone de cuisson indique le symbole «**L**», cela veut dire que:

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

• CHALEUR RESIDUELLE «**H**»

Si, après avoir été éteinte, une zone de cuisson est encore à une température élevée (plus de **50°**), l'affichage correspondant à cette zone montre le symbole «**H**» (chaleur résiduelle).

L'indication ne disparaît que quand il n'y a plus aucun risque de brûlure.

• POWER BOOST (rechauffage rapide) «**P**»

Ce programme réduit davantage le temps de cuisson d'une zone de cuisson en réglant la température au niveau de puissance maximum pendant **10 minutes**. Une fois le temps écoulé, la puissance de la zone de cuisson passe automatiquement au niveau «**9**».

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

Pour activer cette fonction faites glisser votre doigt sur le Slider vers l'extrême droite jusqu'au l'affichage de la zone de cuisson indique le symbole «**P**».

• RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE «**R**»

Toutes les zones sont pourvues d'une fonction de réchauffage automatique. En activant cette fonction, la zone de cuisson est réglée au niveau maximum pendant un intervalle de temps, après lequel il retourne automatiquement au niveau préalablement réglée. La durée du réchauffage dépend du niveau sélectionné. Pour activer cette fonction sur une zone de cuisson, utilisez le «Slider» et sélectionnez la puissance en gardant la position pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique le symbole «**R**» en alternance avec le niveau de puissance sélectionné.

• PROGRAMMES SPECIAUX

La table de cuisson est équipée de trois programmes spéciaux, déjà programmés en usine, pour des cuissons spéciales.

- **Warming**

Le programme "Warming" règle la puissance de la zone de cuisson sélectionnée à **42°C** pour garder les aliments au chaud. Pour activer ce programme, appuyez une fois sur la touche **Programmes** jusqu'à ce que l'affichage indique le symbole «Warming».

- **Melt**

Le programme "Melt" règle la puissance de la zone de cuisson sélectionnée à **70°C** pour fondre le chocolat, le beurre ou d'autres aliments similaires. Pour activer ce programme, appuyez deux fois sur la touche **Programmes** jusqu'à ce que l'affichage indique le symbole «Melt».

- **Simmer**

Le programme "Simmer" règle la puissance de la zone de cuisson sélectionnée à **94°C** pour porter lentement à ébullition les sauces, les soupes et les daubes. Pour activer ce programme, appuyez trois fois sur la touche **Programmes** jusqu'à ce que l'affichage indique le symbole «Simmer».

• CHEF COOK

Cette fonction est conçue pour cuisiner professionnellement et vous permet d'activer, simplement en appuyant sur une touche, les quatre zones de cuisson avec des niveaux de puissance prédéfinis:

- **Zone 1** - Chauffage (garder la nourriture au chaud)

- **Zone 2** - Température basse (cuisson douce)

- **Zone 3** - Température moyenne (cuisson lente)

- **Zone 4** - Haute température (ébullition, cuisson rapide)

Pour activer la fonction, appuyez sur la touche **Chef Cook**. La LED de la touche s'allume et tous les affichages montrent la configuration illustrée à la **Fig.9**.

Pour désactiver la fonction, appuyez à nouveau sur la touche **Chef Cook**.

• **TIMER (Minuterie)**

Cette fonction permet d'établir une durée de « 1.00 » (**1 minute**) à « 1.59 » (**1 heure et 59 minutes**) pour l'extinction automatique d'une zone de cuisson. Glissez votre doigt sur le Slider de la zone de cuisson sélectionne pour régler le niveau de puissance.

Pour activer la minuterie, appuyez simultanément sur les touches **[+]** et **[-]** de la minuterie jusqu'à ce que le symbole «horloge» s'allume à côté de l'affichage de la zone de cuisson. Dans les 6 secondes appuyez sur les touches **[+]** et **[-]** de la minuterie pour régler la durée souhaitée. Après 5 secondes l'affichage de la minuterie indique le compte à rebours.

Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson s'éteint automatiquement, l'affichage de la minuterie indique «0.00» clignotant et l'appareil émet un signal sonore. Appuyez sur les touches **[+]** et **[-]** de la minuterie pour éteindre les signaux.

Pour désactiver la minuterie d'une zone de cuisson, appuyez plusieurs fois simultanément sur les touches **[+]** et **[-]** jusqu'à ce que le symbole «horloge» s'allume à côté de l'affichage correspondant. Appuyez à nouveau simultanément sur les touches **[+]** et **[-]** puis appuyez sur la touche **[-]** jusqu'à ce que l'affichage indique «0.00». Attendez 5 secondes pour la confirmation automatique. Le symbole « horloge » à côté de l'affichage de la zone de cuisson s'éteint.

• **EGG-TIMER/RAPPEL**

Lorsque aucune zone de cuisson n'est active il est possible d'établir un rappel sonore qui reste actif même après l'extinction de l'appareil. Lorsque l'Egg-Timer/Rappel est actif, la fonction Minuterie ne peut pas être activée.

Pour activer cette fonction, appuyez simultanément sur les touches **[+]** et **[-]** de la zone Minuterie, le symbole «horloge» s'allume au-dessous de l'affichage de la zone Minuterie. Sélectionnez une durée de 1 « 1.00 » (**1 minute**) à « 1.59 » (**1 heure et 59 minutes**) par les touches **[+]** et **[-]**. Attendez 5 secondes pour la confirmation automatique. L'affichage de la minuterie indique le compte à rebours.

Une fois le temps écoulé l'affichage indique «0.00» clignotant et émet un signal sonore. Appuyez sur les touches **[+]** ou **[-]** de la

minuterie pour éteindre les signaux.

Pour désactiver la fonction Egg-Timer/Rappel, appuyez simultanément sur les touches **[+]** et **[-]**, le symbole «horloge» s'allume au-dessous de l'affichage de la zone minuterie. Appuyez sur la touche **[-]** jusqu'à ce que l'affichage indique «0.00». Attendez 5 secondes pour la confirmation automatique. Le symbole «horloge» à côté de l'affichage minuterie s'éteint.

• **PAUSE** « / »

Lorsqu'au moins l'une des zones de cuisson est active, il est possible de mettre en pause l'appareil en arrêtant momentanément la cuisson. Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche **Pause**. Le voyant correspondant s'allume et l'affichage de toutes les zones de cuisson indique le symbole « / ». Toutes les minuteries actives s'interrompent. La durée de la pause est de maximum **10 minutes**, après cette durée l'appareil s'éteint. Pour désactiver cette fonction, appuyez sur la touche **Pause** et, dans les 10 secondes, glissez votre doigt sur le «Slider» clignotant vers la droite.

• **RAPPEL**

Lorsque l'appareil s'éteint par inadvertance, il est possible de rappeler les fonctions préalablement activées sur les zones de cuisson en appuyant dans les 6 secondes la touche **On-Off** et puis, dans le 6 secondes, la touche **Pause**. Si la fonction "Rappel" est disponible, le voyant correspondant clignote après le rallumage de la table de cuisson.

• **SÉCURITÉ ENFANTS** « L »

Cette fonction vise à ce que les enfants n'allument pas l'appareil, par inadvertance ou intentionnellement. Peut être activée seulement dans les **10 secondes** après l'activation de l'appareil, avec toutes les zones de cuisson éteintes.

Pour activer la fonction "Sécurité enfants", appuyez simultanément sur la touche **Chef Cook** et la touche **Pause**, puis de nouveau sur la touche **Pause**. Tous les affichages indiquent le symbole «L» pour confirmer votre sélection et le voyant correspondant s'allume. La fonction "Sécurité enfants" reste active après l'extinction et au rallumage de l'appareil.

Pour désactiver de façon permanente la fonction "Sécurité enfants", appuyez simultanément sur la touche **Chef Cook** et la touche **Pause**, puis de nouveau sur la touche **Chef Cook**. Au prochain allumage de l'appareil, la fonction n'est plus active.

Pour désactiver de façon provisoire la fonction "Sécurité enfants", appuyez simultanément la touche **Chef Cook** et la touche **Pause**. Ainsi, la fonction reste active à chaque allumage de l'appareil.

• ETEINDRE LES ZONES DE CUISSON

Pour éteindre une zone de cuisson glissez votre doigt sur le Slider correspondant vers la gauche pour ramener la puissance au niveau «0».

• ETEINDRE LE PLAN DE CUISSON

Pour éteindre complètement le plan de cuisson, appuyer la touche **On-Off**.

• EXTINCTION DE SÉCURITÉ

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

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

• GESTION DE LA PUISSANCE

Toutes les zones de puissance sont en phase. La tension maximale de la phase est de **3700W/230V** (Fig.8). La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson et s'active lorsque la puissance totale des zones de cuisson dépasse **3700W**. La fonction réduit la puissance des autres zones de cuisson. L'affichage de la puissance des zones dont la puissance a été réduit change entre deux niveaux.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Éliminer tous résidus de nourriture éventuels ainsi que les gouttes de graisse de la surface de cuisson à l'aide du racloir spécial fourni sur demande. Nettoyer le mieux possible la surface chauffée avec des produits appropriés et un chiffon papier, ensuite rincer avec de l'eau et essuyer avec un chiffon bien propre. Au moyen du racloir (en option) éliminer immédiatement de la surface de cuisson chauffée les fragments de feuilles d'aluminium et de matière plastique qui ont fondu par mégarde ou les résidus de sucre ou d'aliment ayant un contenu de sucre élevé. N'utiliser en aucun cas des éponges abrasives ou des détergents chimiques irritants tels que spray pour four ou dégraisseurs.

ATTENTION: NE PAS UTILISER UN NETTOYEUR À VAPEUR.

ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS



















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

TOUTE RESPONSABILITÉ EST DÉCLINÉE POUR LES ÉVENTUELS DÉGATS PROVOQUÉS PAR L'INOBSERVATION DES SUSDITES INSTRUCTIONS.

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

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Consultez le chapitre <i>"Branchement électrique"</i> .
	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Il y a eu plus de 10 secondes depuis l'alimentation de la table de cuisson.	Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes .
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.
	La fonction 'Pause' est activée.	Reportez-vous au chapitre <i>«utilisation de la table de cuisson»</i> .
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
La table de cuisson est désactivée.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ON-OFF.	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé.
La fonction 'Réchauffage automatique' de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone est chaude.	Laissez la zone de cuisson refroidir.
	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction.
Le niveau de cuisson change.	La fonction 'Gestion de la puissance' est activée.	Reportez-vous au chapitre <i>«utilisation de la table de cuisson»</i> .
Les touches sensibles sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
 s'allume.	La fonction 'Extinction de sécurité' est activée.	Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau.
 s'allume.	La fonction 'Sécurité enfants' est activée.	Reportez-vous au chapitre <i>«utilisation de la table de cuisson»</i> .

 s'allume.	De l'eau ou d'autres objets se trouvent sur le panneau de commande.	Enlevez les objets du panneau de commande.
 s'allume.	Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.	Placez un récipient sur la zone de cuisson. Reportez-vous au section "Détection de récipient".
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre «la cuisson par induction».
	La dimension du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre «la cuisson par induction».
	Le récipient de cuisson ne recouvre pas la zone de cuisson.	Recouvrez complètement la zone de cuisson.
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si s'affiche à nouveau, faites appel au service après-vente agréé.
 s'allume.	Les serpentins à induction sont surchauffés.	Laissez refroidir l'appareil.
 s'allume.	L'appareil est surchauffé. Le ventilateur de refroidissement peut être bloqué.	Laissez refroidir l'appareil. Vérifiez si aucun objet ne bloque le ventilateur de refroidissement. Contactez le Centre d'Assistance Technique autorisé si le problème persiste.
 s'allume.	Configuration des données erronée.	Une nouvelle configuration est nécessaire. Contactez le Centre d'Assistance Technique autorisé.
 s'allume.	Interface absente ou dysfonctionnelle entre le panneau de commande et les serpentins à induction.	Assurez-vous que le câble de connexion est bien connecté et qu'il fonctionne bien.
 s'allume.	Le panneau de commande n'est pas connecté correctement.	Vérifiez si la tension du réseau est compatible.
 ,  ,  ,  ,  ou  s'allume.	Un composant de l'appareil doit être remplacé.	Contactez le Centre d'Assistance Technique autorisé.

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

A series of horizontal dotted lines for writing.



A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.

FULGOR
MILANO

————— SINCE 1949 —————