

# **Foster**

## **7300 002**

GEBRAUCHS UND INSTALLATIONSANWEISUNG

NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

INSTALLATION AND USE INSTRUCTIONS

ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE E UTILIZZO

# INHALTSVERZEICHNIS

---

<b>SICHERHEIT</b> .....	<b>3</b>
VORSICHTSMASSNAHMEN VOR DER INBETRIEBNAHME .....	3
ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE .....	3
SCHUTZ VOR BESCHÄDIGUNGEN .....	4
VORSICHTSMASSNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL .....	6
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN .....	6
<b>GERÄTEBESCHREIBUNG</b> .....	<b>7</b>
TECHNISCHE BESCHREIBUNG .....	7
KOCHBEREICH.....	7
BEDIENFELD .....	8
<b>BEDIENUNG DES KOCHFELDES</b> .....	<b>8</b>
ANZEIGE .....	8
PFANNE-ANZEIGE .....	8
<b>INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES</b> .....	<b>9</b>
VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN.....	9
INDUKTIONSPRINZIP .....	9
BELÜFTUNG.....	9
SENSITIVER BILDSCHIRM .....	9
"SLIDER" AUSWAHLZONE.....	9
KOCHFELD EIN- UND AUSSCHALTEN.....	10
TOPFERKENNUNG .....	11
TOPF-BEWEGUNG FUNKTION.....	11
RESTWÄRMEANZEIGE.....	11
BOOSTER FUNKTION .....	12
ZEITSCHALTUHR .....	12
PAUSE FUNKTION .....	14
TÖPFE FUNKTIONALITÄT .....	14
VERRIEGELUNG DER KOCHMULDE.....	15
ZEITLICHE LEISTUNG LIMITIERUNG .....	15
EINSTELLUNGSMENÜ.....	16
PERSONALISIEREN.....	16
KINDERSICHERUNG.....	17
LAUTSTÄRKE .....	18
HELLIGKEIT .....	18
UHRZEIT .....	19
SPRACHE .....	19
WERKSEINSTELLUNG .....	19
BEGRENZUNG DER SYSTEMLEISTUNG.....	20
<b>KONFLIKTMANAGEMENT</b> .....	<b>21</b>
LEISTUNGSKONFLIKT .....	21
SZENARIOKONFLIKT .....	23
ANZEIGEKONFLIKT .....	23
KOCHGESCHIRRKONFLIKT.....	23
<b>KOCHEMPFEHLUNGEN</b> .....	<b>24</b>
KOCHGESCHIRR.....	24
GESCHIRRGRÖÖE.....	24
EINSTELLBEREICHE.....	25
<b>REINIGUNG UND PFLEGE</b> .....	<b>25</b>
<b>WAS TUN WENN</b> .....	<b>26</b>
<b>UMWELTSCHUTZ</b> .....	<b>27</b>
<b>MONTAGEHINWEISE</b> .....	<b>27</b>
<b>ELEKTROANSCHLUSS</b> .....	<b>29</b>

# SICHERHEIT

---

## Vorsichtsmassnahmen vor der Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Fehler beim Einbauen oder Anschliessen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Das Gerät darf nur benutzt werden, wenn es aufgerichtet und in einem Möbel installiert wird und ein bestätigter und angepasster Arbeitsplan benutzt wird.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber des Glases wegnehmen.
- Das Gerät darf nicht abgeändert werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner benutzt werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

## Allgemeine Sicherheitshinweise

- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiss. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach Benutzung des Gerätes.

- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebauten Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt oder gar beschädigt werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Topfdeckel sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden könnten.
- Allgemein legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- Brandgefahr! Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Haushaltgerät spielen.

### **Schutz vor Beschädigungen**

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden (z.B. aus Guss). Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit aufgesetzten Kompensböden und/oder vertiefter Prägung im Pfannenboden. Diese könnten zu Überhitzungen führen.
- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist gegen Temperaturschocks unempfindlich und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders

spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.

- Töpfe und Ränder nicht an der Scheibe anstossen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiss sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einer Herdplatte mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- **WARNUNG:** Feuergefahr: keine Gegenstände auf der Kochfläche aufbewahren.
- Stellen Sie in keinem Fall heisses Kochgeschirr auf dem Bedienfeld ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muss auf einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden. Die möglichen Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr!

## Vorsichtsmassnahmen bei Geräteausfall

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: Schalten Sie das Kochfeld sofort aus, Schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus, und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

## Schutz vor weiteren Gefahren

- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone plaziert ist. Der Pfannenboden, muss möglichst viel von der Kochzone abdecken.
- Für Personen mit einem Herzschrittmacher: in der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das eventuell den Herzschrittmacher beeinträchtigen würde. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Benutzen Sie keinen synthetisch oder aluminum Bereich: Sie könnten auf der Kochzone verschmelzen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.



**DIE VERWENDUNG VON SCHLECHTEN TÖPFEN BZW. VON ADAPTERSCHEIBE FÜR INDUKTION FÜHRT ZU EINER VORZEITIGEN BEENDUNG DER GARANTIE. DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DEM KOCHFELD ODER SEINER UMGEBUNG AUFTRETEN KÖNNEN.**



# GERÄTEBESCHREIBUNG

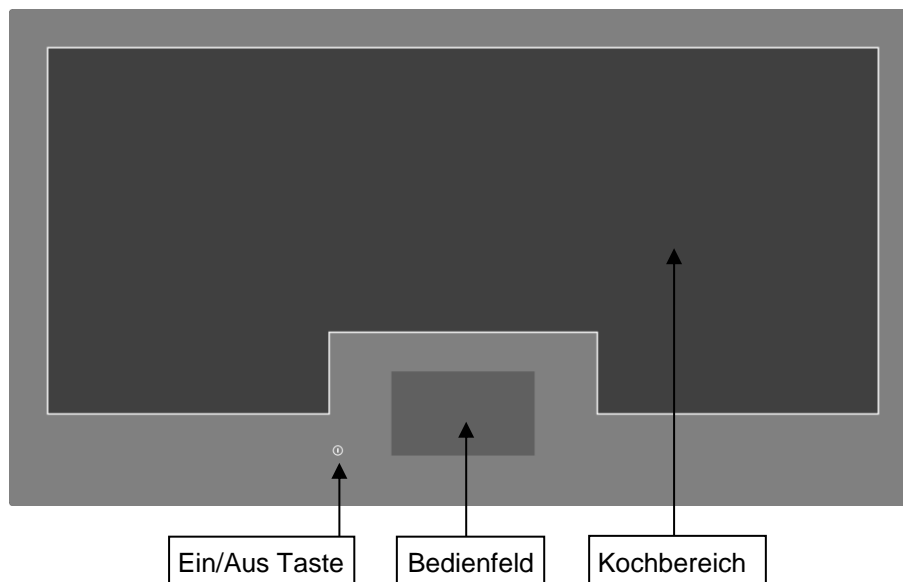
## Technische Beschreibung

Typ	7300002
Gesamt Leistung	11100 W
Energieverbrauch der Kochmulde EC <sub>hob</sub> **	179,6 Wh/kg
Dimension der Koch-Area	734 x 370mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 100mm
Nominal Leistung*	2600 W
Booster Leistung*	3650 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	A (Ø 150mm)
Energieverbrauch EC <sub>cw</sub> **	195,2 Wh/kg
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	B (Ø 180mm)
Energieverbrauch EC <sub>cw</sub> **	190,4 Wh/kg
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C (Ø 210mm) x2
Energieverbrauch EC <sub>cw</sub> **	174,4 Wh/kg
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	D (Ø 240mm)
Energieverbrauch EC <sub>cw</sub> **	163,6 Wh/kg

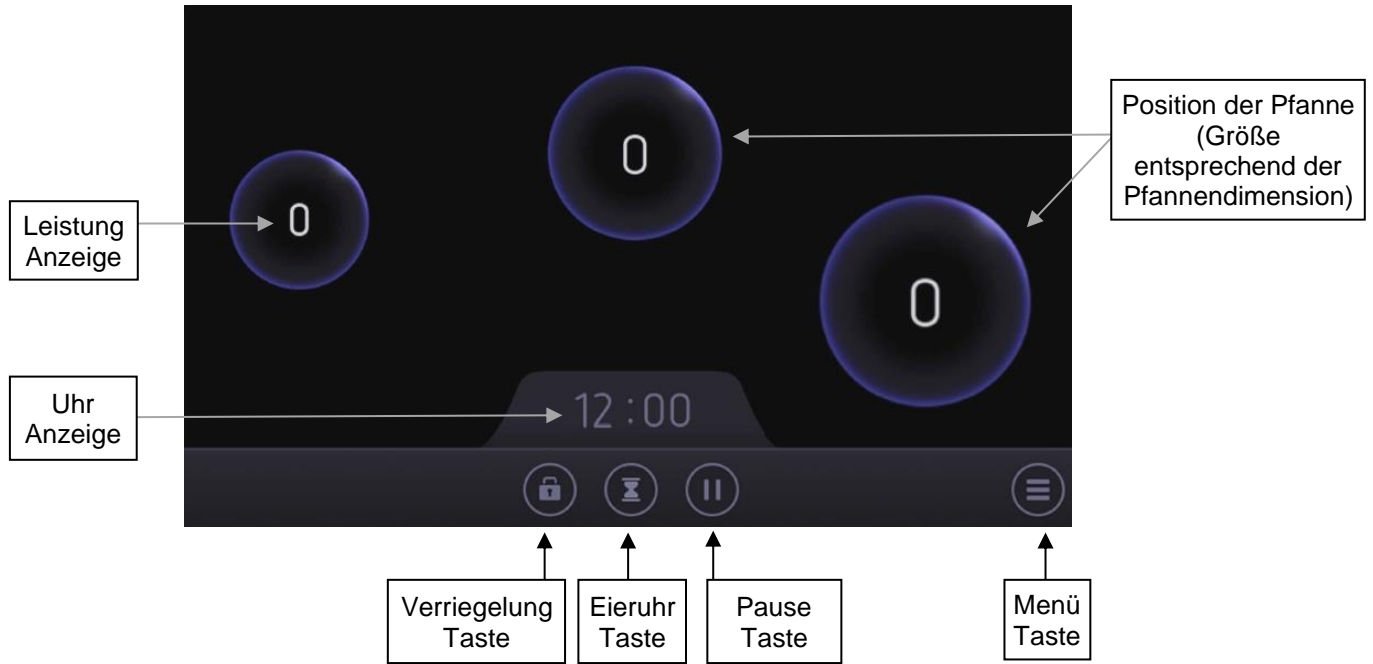
\* Diese Leistungen können je nach Form, Größe und Qualität der Töpfe abweichen.

\*\* Nach der Methode zur Messung der Gebrauchseigenschaften (EN 60350-2) berechnet.

## Kochbereich



# Bedienfeld



## BEDIENUNG DES KOCHFELDES

### Anzeige

**Anzeige**

- 0
- 1...9
- !
- E
- H
- B
- 🔒
- 🔥
- 🍲
- ||

**Benennung**

- Null
- Leistungsstufe
- Pfanne-Ausfall
- Fehleranzeige
- Restwärme
- Booster
- Verriegelung
- Warmhaltefunktion
- Pause

**Beschreibung**

- Die Kochzone ist aktiviert.
- Einstellung der Leistung.
- Unzureichender Pfanne oder Pfanne-Konflikt.
- Fehler der Elektronik.
- Kochzone ist heiss.
- Die Booster Leistung ist aktiviert.
- Die Verriegelung ist aktiviert.
- Die Funktion wird Speisen auf 42, 70 oder 94°C warmhalten.
- Das Kochfeld ist in Pause.

### Pfanne-Anzeige

Es gibt drei verschiedenen Pfanne anzeige, je nach Pfannengröße: klein, mittel und groß.



Auf die gleiche Weise entwickelt sich die Farbe der Pfanne-Anzeige entsprechend der gewählten Leistungsstufe:

- Grau Kein leistung / Pfanne hochgehoben.
- Blau Leistungsstufe 0
- Lila Leistungsstufe 1 bis 3.5
- Rot Leistungsstufe 4 bis 6.5
- Orange Leistungsstufe 7 bis B





# INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

## Vor dem ersten Aufheizen

Zuerst das Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen, dann trockenreiben. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, das eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche verursachen könnte.

## Induktionsprinzip

Unter jeder Kochzone befindet sich eine Induktionsspule. Wenn die Kochzone eingeschaltet wird, erzeugt diese Spule ein Magnetfeld. Das Magnetfeld induziert im Topfboden, der magnetisch sein muss, Wirbelströme. Dadurch erhitzt sich der Topfboden. Die Kochzone erwärmt sich nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme.

Die Induktionskochzonen funktionieren nur mit magnetischem Kochgeschirr:

- Geeignetes Induktionskochgeschirr mit magnetischem Boden wie z.B.: Guß, Stahl, emailliertem Stahl, Edelstahl mit magnetischem Boden.
- Nicht geeignetes Induktionskochgeschirr: Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Steingut, Keramik, nicht magnetischer Edelstahl.

Die Induktionskochzone wird automatisch an die Größe des Kochgeschirrs angepasst. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet. Jeder Topfbodendurchmesser muss je nach Kochzonengröße eine Mindestgröße haben.

Wenn das Kochgeschirr der Induktion nicht geeignet ist, wird es nicht auf dem Bildschirm angezeigt.

## Belüftung

Der Lüfter funktioniert automatisch. Er startet mit kleiner Geschwindigkeit, sobald die durch die Elektronik freigesetzten Werte eine gewisse Schwelle überschreiten.

Die höhere Geschwindigkeit wird eingelegt, wenn die Induktionskochmulde intensiv benutzt wird. Der Lüfter reduziert seine Geschwindigkeit und schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

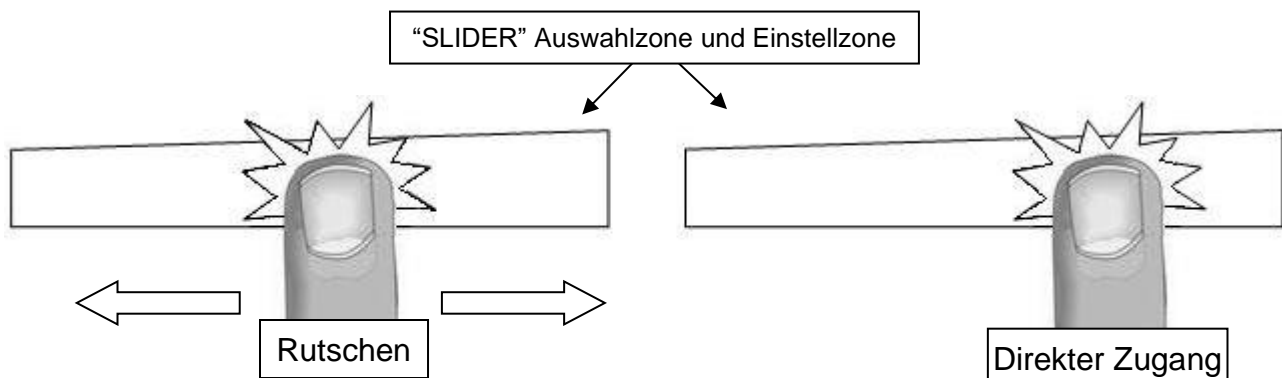
## Sensitiver Bildschirm

Ihr Induktionskochfeld ist mit einer elektronischen Steuerung mit TFT-Bildschirm ausgestattet. Wenn Sie auf das Display drücken, wird der entsprechende Befehl aktiviert. Diese Aktivierung wird durch eine Kontrollleuchte, einen Buchstaben oder eine Zahl auf dem Bildschirm und/oder einen "Piep"-Ton bestätigt. **Für den normalen Gebrauch drücken Sie jeweils nur eine Taste.**

**WARNUNG: LEGEN SIE NIEMALS EINE PFANNE AUF DEN BILDSCHIRM.**

## "SLIDER" Auswahlzone

Für die Auswahl der Leistung durch den "SLIDER" bewegen Sie Ihren Finger auf der "SLIDERZONE". Außerdem können Sie auch einen direkten Zugang haben, indem Sie mit dem Finger die gewünschte Leistung (Taste) berühren.



# Kochfeld ein- und ausschalten

Legen sie einen Topf auf die Kochzone und wählen sie die gewünschte Leistung mit dem "SLIDER".





- Kochfeld: einschalten/ ausschalten:**

**Betätigung**

Einschalten  
Ausschalten

**Bedienfeld**

Auf [  ] drücken  
Auf [  ] drücken

**Anzeige**

Hauptbildschirm  
Uhrzeit oder [ H ]

- Kochprozess: einschalten/ ausschalten:**

**Betätigung**

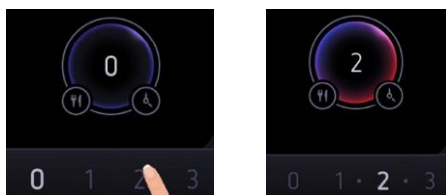
Topf Auswahl  
Einschalten  
(Leistung ändern)

**Bedienfeld**

Stellen sie einen Topf  
Topf auswählen und  
mit dem "SLIDER" rutschen  
nach rechts oder nach links

**Anzeige**

[ 0 ]  
  
[ 0 ] bis [ B ]



**Betätigung**

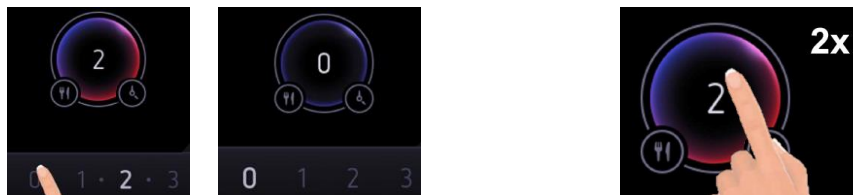
Ausschalten

**Bedienfeld**

Mit dem „SLIDER“ bis [ 0 ] rutschen  
oder Doppelklicken auf die Pfanne

**Anzeige**

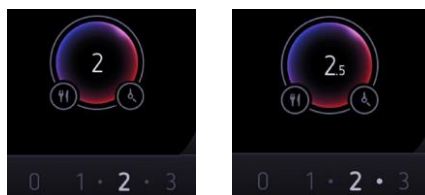
[ 0 ] oder [ H ]



Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 20 Sekunden aus, und die Nullen erlöschen.

- **Leistungsstufen:**

Zur optimalen Nutzung und Steuerung Ihres Kochprozesses sind 17 Leistungsstufen implementiert. Wenn eine Pfanne ausgewählt wird, zeigt der Bildschirm nur die vollen Leistungsstufen auf dem Slider an. Sobald eine Leistungsstufe auf dem Slider ausgewählt wird, wird ein kleiner Punkt zwischen den vollen Leistungsstufen angezeigt, um die zwischen Leistungsstufen anzuzeigen.



## Topferkennung

Die Topferkennung sorgt für perfekte Sicherheit. Die Induktion funktioniert nicht:

- Wenn sich keinen Topf auf der Kochzone befindet.
- Wenn dieser Topf nicht für die Induktion geeignet ist. In diesem Fall ist es unmöglich die Leistung zu erhöhen und das Bildschirm zeigt:



Eine Informationsmeldung kann durch Drücken der Markierung angezeigt werden. Sie informiert den Benutzer, dass der Topf nicht für die Induktion geeignet ist und ein anderer Topf verwendet werden muss.

- Wenn die Pfanne aus der Kochzone entfernt wird, wird der Kochprozess gestoppt. Der Bildschirm zeigt der Topf in grauer Farbe an. Wenn der Topf wieder auf die Kochzone gestellt wird, wird das Bildschirm wieder in Farbe angezeigt und der Kochvorgang mit der zuvor eingestellten Leistungsstufe fortgesetzt.

## Topf-Bewegung Funktion

Mit dieser Funktion können Sie Ihren Topf an irgendwelche Stelle auf der Kochzone verschieben, wobei die zugehörigen Einstellungen immer erhalten bleiben.

Es ist wichtig, immer nur einen Topf auf einmal zu bewegen.

Wenn mehrere Bewegungen gleichzeitig durchgeführt werden, wird eine Inkonsistenz vom Kochfeld erkannt:

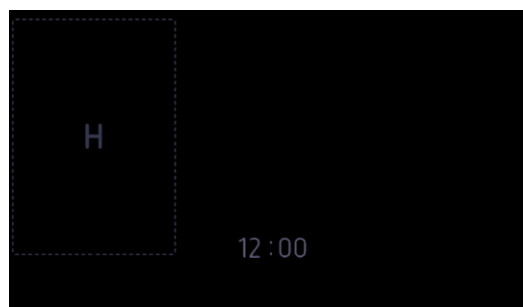
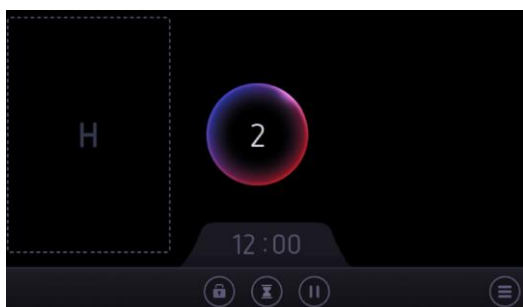
- Eine der Pfannen wird nicht mehr angezeigt.
- Eine der Pfannen wird nicht an der richtigen Stelle angezeigt.
- Ein Fehler kann auf dem Bildschirm erscheinen.

Um Kratzer und Beschädigungen auf dem Glase zu vermeiden:

**Wir empfehlen Ihnen, Pfannen anzuheben und nicht über das Kochfeld zu schieben!**

## Restwärmearzeige

Nach dem Ausschalten der Kochzonen bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heißen Kochzonen mit einem [ H ] angezeigt. Das [ H ] erlischt, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können. Solange die Restwärmearzeige leuchtet, sollten die Kochzonen nicht berührt und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf abgelegt werden: **Verbrennungsgefahr!**



## Booster Funktion

Alle Kochzonen sind mit einer Boosterfunktion, d.h. mit einer Leistungsverstärkung ausgestattet. Die Boosterfunktion wird mit [ B ] angezeigt. Wenn sie zugeschaltet, arbeiten diese Kochzonen für einen Zeitraum von 10 Minuten. Diese hohe Leistung ist dafür gedacht, dass Sie z.B., grosse Mengen Wasser schnell erhitzen können, wie etwa zum Kochen von Nudelwasser. Nachdem das Gerät nach 10 Minuten automatisch zurück geregelt hat, dürfen **Sie nicht erneut auf die Booster- bzw. hochschalten**.

Das Gerät könnte überhitzen und löst eine Sicherheitsabschaltung aus.

- **Booster einschalten/ ausschalten:**

**Betätigung**

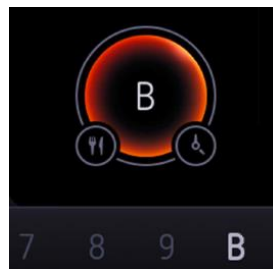
Topf Auswahl  
Booster einschalten  
Booster ausschalten

**Bedienfeld**

Wählen Sie der gewünschte Topf aus  
Rutschen Sie mit dem "SLIDER" auf [ B ]  
Rutschen Sie mit dem "SLIDER"

**Anzeige**

[ 0 ]  
[ B ]  
[ 9 ] bis [ 0 ]



- **Management der maximalen Leistung:**

Das Management der Leistung verhindert eine Überlastung der Netzverbindung.

Das Management der Leistung priorisiert, z.B. erhält die Schale mit der zuletzt erhöhten Leistung die gewünschte Leistungsstufe. Eine weitere Pfanne, die auf dieselbe Induktionsspule gestellt wird, wird in ihrer Leistung reduziert, wenn die Gesamtleistungsanforderung der beiden Pfannen 3,7 kW übersteigt. In diesem Fall hören Sie eine akustische Rückkopplung und der Leistungspegel der Pfanne wird auf die maximal mögliche Leistung reduziert:

**Ausgewählte Kochzone**

[ B ] leuchtet

**Andere Kochzone (z.B.: Leistungsstufe 9)**

[ 9 ] wird auf [ 6 ] oder [ 8 ] reduziert und blinkt

## Zeitschaltuhr

Mit dem Zeitschaltuhr können gleichzeitig allen Kochzonen verwendet werden und dies mit verschiedenen Zeiteinstellungen (von 0 bis 9 Stunden und 59 Minuten) für jede Kochzone.

- **Einstellung und Änderung der Kochzeit:**

Beispiel für 1 Stunde und 20 Minuten bei Leistung 2:

**Betätigung**

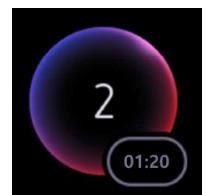
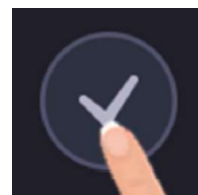
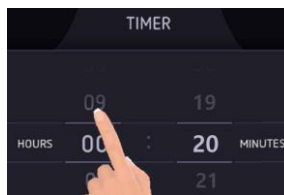
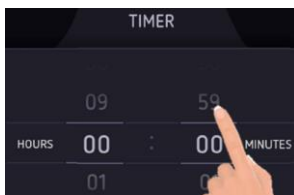
Topf Auswahl  
Leistung auswählen  
"Timer" auswählen  
Einstellung der Minuten  
Einstellung der Stunde  
Einstellung Bestätigen

**Bedienfeld**

Wählen Sie der gewünschte Topf aus  
Rutschen Sie mit dem „SLIDER“ auf [ 2 ]  
[ ⌚ ] neben der Topf drücken  
Auf [ 20 ] drücken  
Auf [ 01 ] drücken  
[ ✓ ] drücken

**Anzeige**




[ 0 ]  
[ 2 ]  
[ 00:00 ]  
[ 00:20 ]  
[ 01:20 ]  
[ 01:20 ] erscheint neben der Topf auf dem Bildschirm und den Zeit-Start

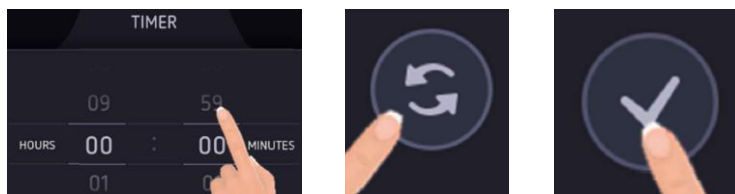


Die Zeit wird bestätigt, und das Kochen beginnt.

- **Kochzeit ausschalten:**

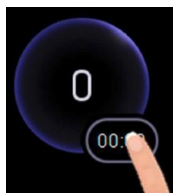
Beispiel für 1 Stunde und 5 Minuten bei Leistung 2:

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Topf auswahl	Wählen Sie der gewünschte Topf aus	[ 2 ]
“Timer” auswahl	Auf [  ] neben der Topf drücken	[ 01:05 ]
Einstellung der Minuten	Auf [ 00 ] drücken	[ 00:05 ]
Einstellung der Stunden	Auf [ 00 ] drücken	[ 00:00 ]
oder “Reset” drücken	Auf [  ] drücken	[ 00:00 ]
Einstellungen bestätigen	Auf [  ] drücken	Zeit stoppt und kocht weiter






- **Automatisches ausschalten:**

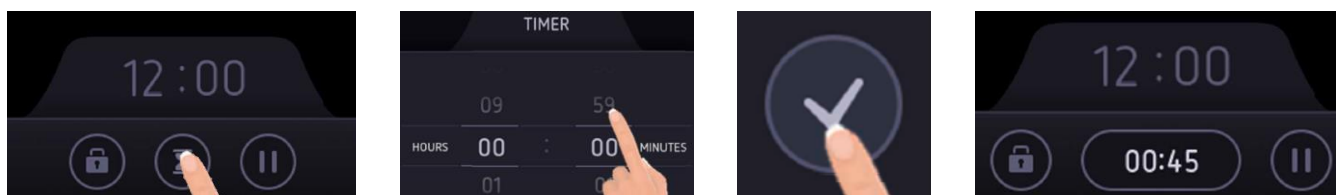
Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird die Kochzone ausgeschaltet, ein Signalton erfolgt und [ 00:00 ] blinkt. Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur auf [ 00:00 ] zu drücken. Nach 30 Sekunden, wird den Signalton automatisch abgeschaltet.



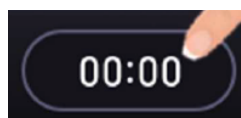
- **Zeitschaltuhr als Eieruhr:**

Beispiel für 45 minuten:

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Kochfeld Einschalten	Auf [  ] drücken	Hauptbildschirm
“Eieruhr” auswählen	Auf [  ] drücken	[ 00:00 ]
Einstellung der Minuten	Auf [ 45 ] drücken	[ 00:45 ]
Einstellungen bestätigen	Auf [  ] drücken um zu bestätigen	[ 00:45 ] am unteren Rand des Bildschirms und die Eieruhr startet



Sobald die gewählte Kochzeit beendet ist, blinkt die Anzeige der Eieruhr [ 00:00 ] und ein Ton ist zu hören. Um den Ton und das Blinken zu stoppen, drücken Sie die Anzeige [ 00:00 ]. Das Kochfeld schaltet sich aus.



## Pause Funktion

Diese Funktion erlaubt, vorübergehend, das Kochen mit denselben Kräfteinstellungen zu unterbrechen oder zu reaktivieren.

Wenn der Pause länger als 10 Minuten ist, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

- **Pause Ein- und Auschalten:**

**Betätigung**

Pause einschalten

**Bedienfeld**

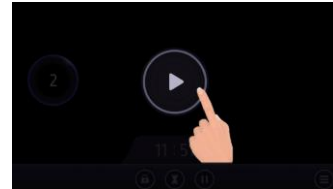
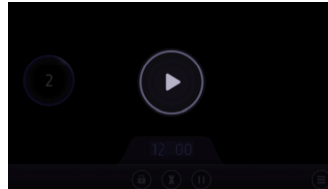
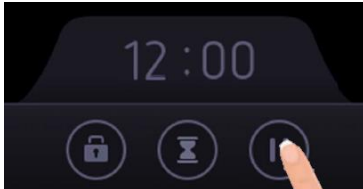
Auf [ II ] drücken

**Anzeige**

Die Anzeige wird grau und [ ► ] erscheint  
 Alle Kochzone werden gestoppt.  
 Die vorherige Werten sind wieder aktiviert

Pause ausschalten

Auf [ ► ] drücken



## Töpfe funktionalität

Mit dieser Funktion können Sie vordefinierte Funktionalitäten auswählen.

Diese Funktionen sollen Überlauf und Verbrennen vermeiden.

Das Kochfeld erreicht und hält die Temperaturen automatisch entsprechend dem gewählten Programm:

- Schmelzen (44°C)
- Warmhalten (70°C)
- Simmern (94°C)

- **Ein- und Ausschalten:**

**Betätigung**

Topf auswahl

“Programme” auswählen

Schmelzen einschalten

Warmhalten einschalten

Simmern einschalten

Um zu stoppen

**Bedienfeld**

Topf Auswählen

Auf [ (P) ] drücken

Auf [ (Melting) ] drücken

Press [ (Keep warm) ]

Press [ (Simmering) ]

Auf den Topf drücken und mit den „SLIDER“ bis [ 0 ] rutschen  
**oder** drücken Sie nochmals auf das ausgewählte Funktionalität im Menü  
**oder** Doppelter Tipp auf den Topf

**Anzeige**

[ 0 ]

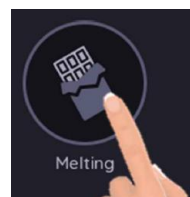
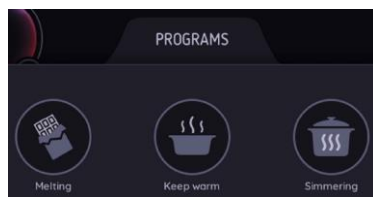
Das Auswahlmenü erscheint

[ (Melting) ]

[ (Keep warm) ]

[ (Simmering) ]


[ 0 ] oder [ H ]



Diese Funktion kann auf allen Kochzonen unabhängig voneinander gestartet werden.

Die maximale Dauer dieser Programme beträgt 2 Stunden.

## Verriegelung der Kochmulde



Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z.B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (außer der Taste [  ]) verriegelt werden.

- **Verriegelung aktivieren:**


**Betätigung**

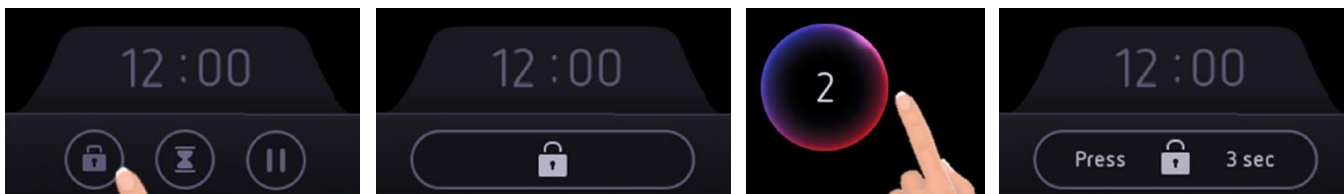
Einschalten der Kochmulde  
Verriegelung einschalten

**Bedienfeld**

Auf [  ] drücken  
Auf [  ] drücken

**Anzeige**

[ 0 ] oder [ H ]  
[  ] erscheint



Das Kochfeld ist gesperrt, und es können keine Aktionen durchgeführt werden. Wenn Sie versuchen, eine Aktion durchzuführen, informiert Sie das Kochfeld, dass die Verriegelung aktiviert ist. Es ist eine akustische Rückmeldung zu hören, und am unteren Bildschirmrand erscheint eine Meldung.


Wenn Kochprozesse aktiviert sind, laufen sie zwar noch, können aber nicht geändert werden.

- **Verriegelung deaktivieren:**

**Betätigung**

Verriegelung ausschalten

**Bedienfeld**

Auf [  ] 3 Sekunden drücken  
bis die Animation um das Symbol abgeschlossen ist

**Anzeige**

[  ] verschwindet



Das Kochfeld ist entriegelt.

## Zeitliche Leistung Limitierung

Jede Kochstufe ist mit einer Betriebszeitbegrenzung ausgestattet: Der Kochvorgang wird nach einer bestimmten Zeit automatisch abgeschaltet, ohne dass die Einstellungen geändert werden. Diese Zeit variiert je nach gewählter Leistungsstufe, wie in der nachstehenden Tabelle beschrieben.

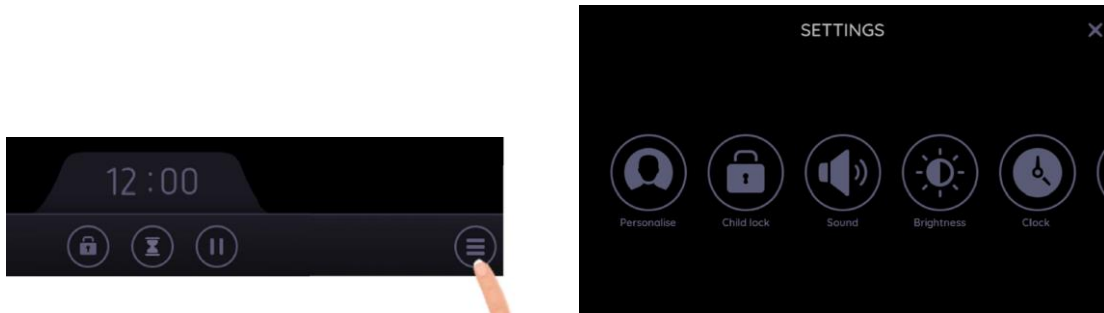
Leistungsstufen	Betriebszeit
Warmhalten	2 Stunden
1 / 1.5	10 Stunden
2 / 2.5 / 3 / 3.5	5 Stunden
4 / 4.5	4 Stunden
5 / 5.5	3 Stunden
6 / 6.5 / 7 / 7.5 / 8 / 8.5	2 Stunden
9	1 Stunden
B	10 Minuten (wechselt auf Stufe 9 nach dieser Zeit)

# Einstellungsmenü

Der Einstellungsmenü enthält mehrere Funktionen, um das Kochfeld zu konfigurieren

- Personalisieren
- Kindersicherung
- Lautstärke
- Helligkeit
- Uhrzeit
- Sprache
- Werkseinstellung

Um in dieses Menü zu treten, drücken Sie das Symbol [☰] vorne rechts auf dem Bildschirm. Gehen Sie nach links oder rechts, um in diesem Menü zu navigieren.



## Personalisieren

Mit dieser Funktion können Sie die Hauptleiste am unteren Bildschirmrand ändern. Sie ermöglicht es Ihnen, die Pause, die Eieruhr und die Verriegelung des Bedienfeldes anzuzeigen.

- **Ändern Sie die Hauptleiste:**

### Betätigung

Einstellungsmenü Öffnen  
 Personalisieren Menü Öffnen

### Bedienfeld

Auf [☰] drücken  
 Auf [☑] drücken

### Anzeige

Die Einstellungen werden angezeigt  
 Die Einstellungen "Personalisieren" ist offen

Hauptleiste personalisieren

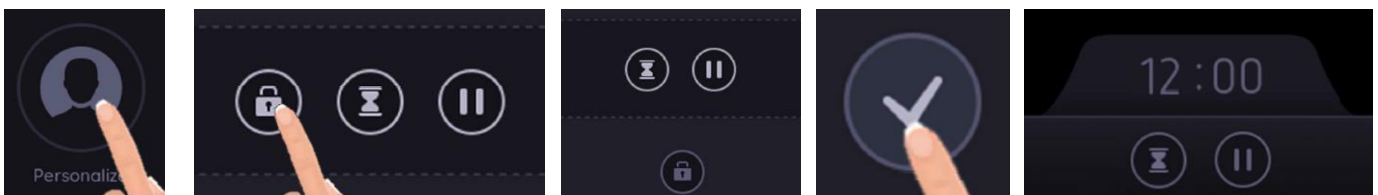
Drücken Sie auf das nicht erwünschte Symbol und holen Sie es aus der Symbolzone

Einstellungen bestätigen

Auf [☑] drücken

Einstellungs hauptmenü

Die neue Hauptleiste wird während des Kochens am unteren Rand des Bildschirms (unter der Uhr) angezeigt.





# Kindersicherung




Um den Zugang (z.B. für Kinder) einzuschränken und eine versehentliche Bedienung des Kochfeldes zu verhindern, ist es möglich, die Kindersicherung zu aktivieren.

- **Aktivieren Sie die Kindersicherung:**

**Betätigung**

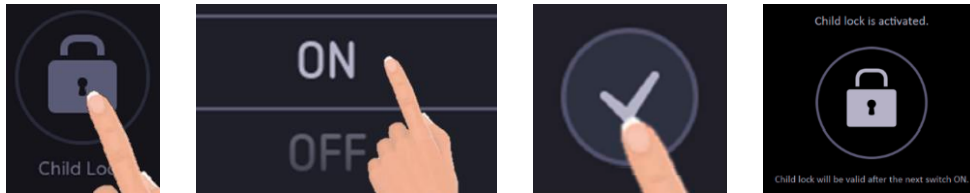
Einstellungsmenü Öffnen  
 Kindersicherung Menü Öffnen  
  
 Kindersicherung aktivieren  
 Einstellungen bestätigen

**Bedienfeld**

Auf [  ] drücken  
 Auf [  ] drücken  
  
 Auf "ON" rutschen  
 Auf [  ] drücken

**Anzeige**

Die Einstellungen werden angezeigt  
 Die Einstellungen "Kindersicherung" ist offen  
 Kindersicherung ist aktiviert  
 Einstellungs hauptmenü



Jedes Mal, wenn das Kochfeld eingeschaltet wird, erscheint auf dem Display das Symbol für die Kindersicherung. Drücken Sie dieses Symbol 3 Sekunden lang, um auf den Hauptbildschirm zuzugreifen.






- **Kindersicherung deaktivieren:**

**Betätigung**

Einstellungsmenü Öffnen  
 Kindersicherung Menü Öffnen  
  
 Kindersicherung deaktivieren  
 Einstellungen bestätigen

**Bedienfeld**

Auf [  ] drücken  
 Auf [  ] drücken  
  
 Auf "OFF" rutschen  
 Auf [  ] drücken

**Anzeige**

Die Einstellungen werden angezeigt  
 Die Einstellungen "Kindersicherung" ist offen  
 Kindersicherung ist deaktiviert  
 Einstellungs hauptmenü

Jetzt wird bei jedem Einschalten des Kochfeldes direkt der Hauptbildschirm angezeigt.

# Lautstärke



Mit dieser Funktion wird die Lautstärke des Tonsignals eingestellt.

- **Die Lautstärke ändern:**

**Betätigung**

Einstellungsmenü Öffnen  
Lautstärke Menü Öffnen

**Bedienfeld**

Auf [  ] drücken  
Auf [  ] drücken

**Anzeige**

Die Einstellungen werden angezeigt  
Die Einstellungen "Lautstärke" ist offen

Es ist möglich, die Lautstärke zu ändern für:

- Meldungen (Akustische Rückmeldung zur Validierung, usw ...)
- Timer (Klingelton am Ende des Timers)

**Betätigung**

Lautstärke ändern

**Bedienfeld**

Auf den "SLIDER" rutschen

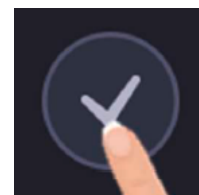
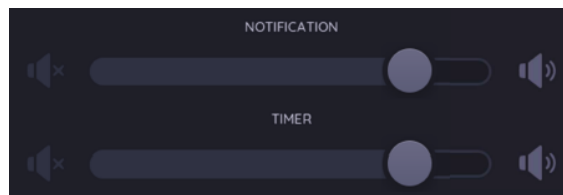
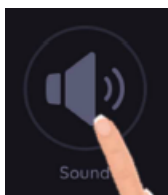
**Anzeige**

Der "SLIDER" zeigt die Lautstärke an

Einstellungen bestätigen

Auf [  ] drücken

Einstellungsmenü



# Helligkeit



Mit dieser Funktion wird die Helligkeit den Bildschirm eingestellt.

- **Die Helligkeit ändern:**

**Betätigung**

Einstellungsmenü Öffnen  
Helligkeit Menü Öffnen

**Bedienfeld**

Auf [  ] drücken  
Auf [  ] drücken

**Anzeige**


Die Einstellungen werden angezeigt  
Die Einstellungen "Helligkeit" ist offen

Helligkeit ändern

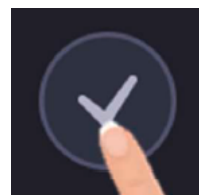
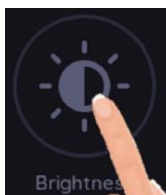
Auf den "SLIDER" rutschen

Der "SLIDER" zeigt die Helligkeit an

Einstellungen bestätigen

Auf [  ] drücken

Einstellungsmenü



# Uhrzeit

Mit dieser Funktion könnt ihr die Uhrzeit einstellen

- **die Uhreinstellungen ändern:**

### **Betätigung**

Einstellungsmenü Öffnen  
Uhrzeit Menü Öffnen

Die Uhr stellen  
Einstellungen bestätigen

### **Bedienfeld**

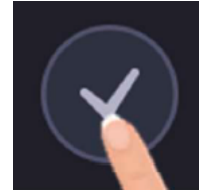
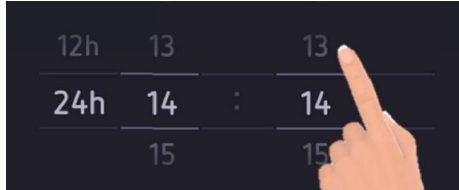
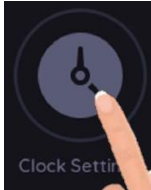
Auf [ ⌂ ] drücken  
Auf [ ⌚ ] drücken

Minuten und Stunden einstellen  
Auf [ ✓ ] drücken

### **Anzeige**

Die Einstellungen werden angezeigt  
Die Einstellungen "Uhrzeit" ist offen  
Die Uhr ist eingestellt  
Einstellungs hauptmenü

Es ist möglich, einer 12-Stunden- oder 24-Stunden-Anzeige zu wählen.



# Sprache

Mit dieser Funktion könnt ihr die Sprache einstellen

- **Sprache ändern:**

### **Betätigung**

Einstellungsmenü Öffnen  
Sprachmenü Öffnen

Sprache einstellen  
Einstellungen bestätigen

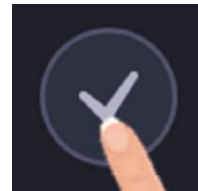
### **Bedienfeld**

Auf [ ⌂ ] drücken  
Auf [ 🌐 ] drücken

Wählen Sie die gewünschte Sprache  
Auf [ ✓ ] drücken

### **Anzeige**

Die Einstellungen werden angezeigt  
Die Einstellungen "Sprache" sind offen  
Die Sprache ist eingestellt  
Einstellungs hauptmenü



# Werkseinstellung

Diese Funktion setzt alle Einstellungen zurück.

- **Die Einstellungen zurücksetzen:**

### **Betätigung**

Einstellungsmenü Öffnen  
Werkseinstellungsmenü Öffnen

Alle Einstellungen zurücksetzen

### **oder**

Rücksetzung abbrechen

### **Bedienfeld**

Auf [ ⌂ ] drücken  
Auf [ ⚙ ] drücken

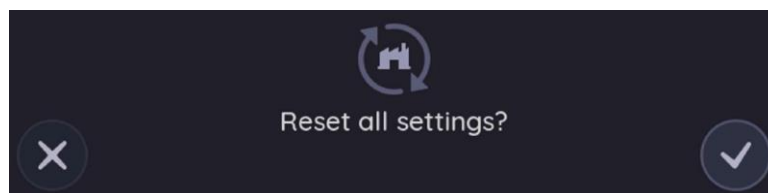
Auf [ ✓ ] drücken

Auf [ ✕ ] drücken

### **Anzeige**

Die Einstellungen werden angezeigt  
Die Einstellungen "Werkseinstellung" ist offen  
Die Einstellungen werden wieder als Werkskonfiguration gesetzt.

Einstellungs hauptmenü



Nach dem Zurücksetzen ist die Sprache automatisch in English.

# Begrenzung der Systemleistung

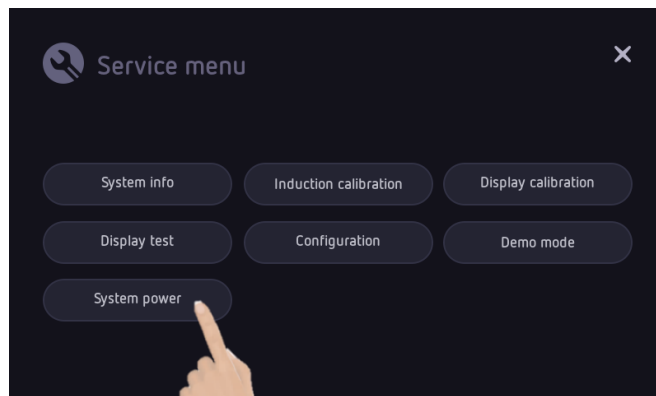
Standardmäßig verfügt das Gerät ab Werk über die volle Leistung von 11,0kW. Es ist möglich, die Leistung des Kochfelds zu begrenzen. Die Einstellung ist von 2,4 kW bis 11,0 kW in Schritten von 100 W möglich.

Hier ist die Vorgehensweise, um auf diesen Parameter zuzugreifen:

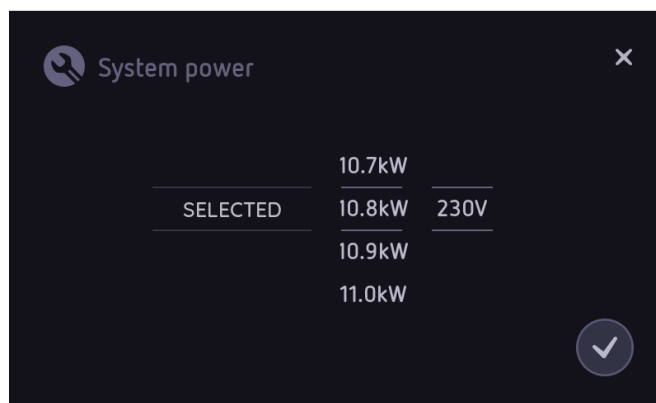
- A. Das InduktionsKochfeld muss von dem Stromnetz getrennt werden (die Anschlusskabel wegnehmen oder Sicherung abschalten).
- B. Den Strom wieder einschalten. Sie müssen also achten, dass diese Konfigurations- Einprogrammierung innerhalb eines Zeitraums von 2 Minuten nach dem Einschalten erzeugt wird.
- C. Die Ein/Aus Taste [ ⏻ ] nicht einschalten.
- D. Führen Sie den folgenden Vorgang aus, sobald die Uhr mit der Anzeige "12:00" auf dem Bedienfeld erscheint.
- E. Drücken Sie 4 Mal auf die Ein/Aus-Taste [ ⏻ ] :
  - Drücken Sie die Ein/Aus-Taste [ ⏻ ] (kurz drücken) dreimal hintereinander
    - o Zwischen jedem Druck muss weniger als eine Sekunde vergehen.
  - Halten Sie beim 4. Mal die Ein/Aus-Taste [ ⏻ ] (langes drücken) gedrückt, bis Sie einen langen "BEEP" hören.
    - o Das Service-Menü erscheint auf dem Bildschirm
  - Alle Tasten loslassen

Ein doppelter " BEEP " bedeutet, dass der Vorgang fehlgeschlagen ist (Zeitüberschreitung bei der Auswahl der Tasten, ...). In diesem Fall muss der Vorgang in Schritt D (oder ggf. A) wiederholt werden.

- F. Das Servicemenü wird wie unten dargestellt angezeigt, wählen Sie den Parameter „Systemleistung“ :



- G. Sie können den gewünschten Wert auswählen, die Leistung ist in Schritten von 100 W einstellbar.



Bestätigen Sie die Einstellungen durch Drücken der Taste "validieren" unten rechts.  
Um das Menü ohne Änderung zu verlassen, drücken Sie das Kreuz in der oberen rechten Ecke.

# KONFLIKTMANAGEMENT

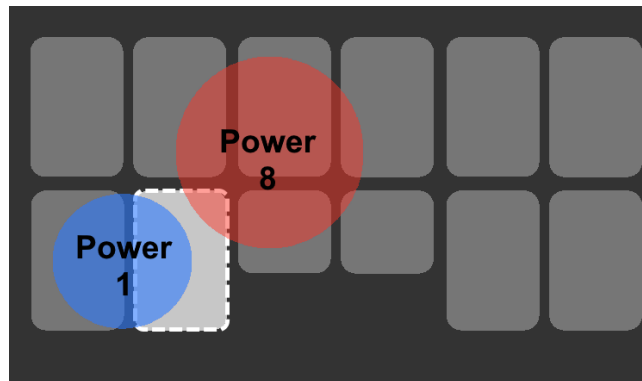
---

Es gibt verschiedene Arten von Konflikten, die ggf. auf dem Display angezeigt werden:

- Leistungskonflikt
- Szenariokonflikt
- Anzeigekonflikt
- Kochgeschirrkonflikt

## Leistungskonflikt

Eine ungünstige Positionierung des Kochgeschirrs auf dem Kochfeld (auf derselben Induktionsspule) kann in Kombination mit sehr unterschiedlichen Leistungsstufen einen Konflikt bedeuten.



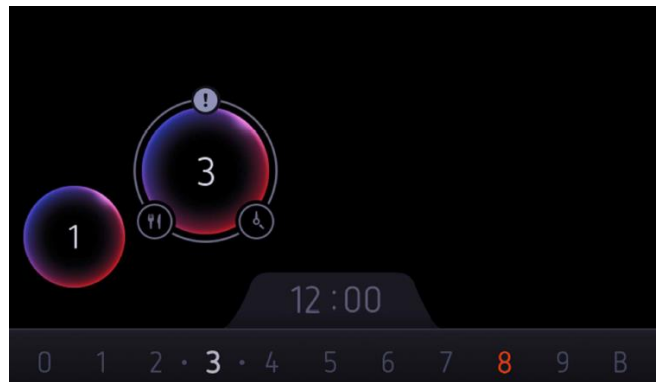
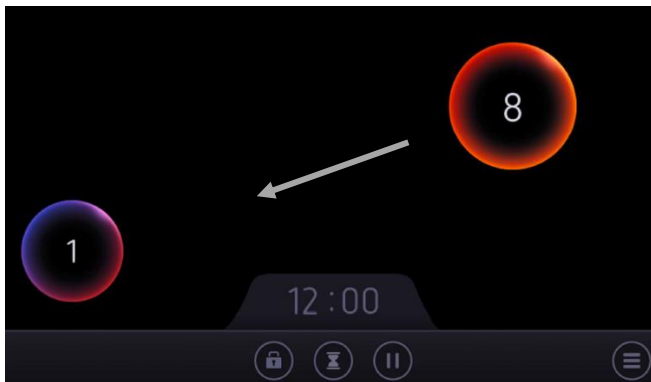
Aus Sicherheitsgründen haben stets der Topf bzw. die Pfanne mit der niedrigsten Leistungsstufe Priorität (Topf/Pfanne Blau)

Dies bedeutet, dass die betroffene Induktionsspule nur so viel Leistung überträgt, wie benötigt wird, um die Leistungsstufe für diesen Topf bzw. diese Pfanne zu erreichen. Der andere Topf bzw. Die andere Pfanne (Rot) wird dann mit derselben Leistung versorgt wie (Blau).

Mit anderen Worten: Die Leistungsstufe für Topf/Pfanne (Rot) wird verringert.

- **Beispiel 1:**

Ein Topf mit der Leistungsstufe [ 8 ] wird auf eine Induktionsspule verschoben, die bereits in Betrieb ist.



Es entsteht ein Leistungskonflikt:

- Die Leistungsstufe des verschobenen Topfs wird auf den maximal möglichen Wert verringert (in diesem Fall: Stufe [ 3 ]).
- Auf dem Display wird die ursprünglich eingestellte Leistungsstufe (im Beispiel Stufe [ 8 ]) in roter Farbe angezeigt, die maximal mögliche Leistungsstufe (hier: Stufe [ 3 ]) in weißer Farbe
- The pan shape shows an exclamation mark to indicate that there is a conflict.

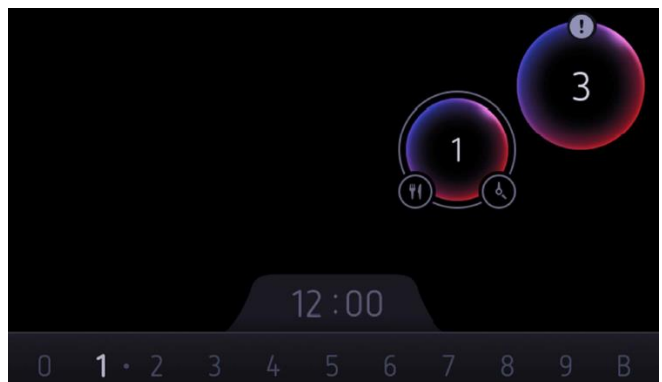
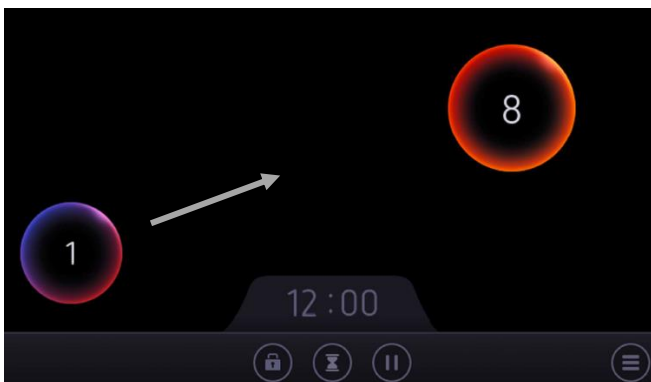
- **Lösungen für Beispiel 1:**

Die Pfanne mit der Leistungsstufe 1 bewegt sich zu einer Induktionsspule, die bereits in Betrieb ist.

- Nehmen sie den Topf innerhalb von 10 Sekunden von der betroffenen Induktionsspule. Die ursprünglich eingestellte Leistungsstufe (im Beispiel Stufe [ 8 ]) wird automatisch wiederhergestellt.
- Akzeptieren Sie die reduzierte Leistungsstufe. Die Konfliktmeldung verschwindet nach 10 Sekunden.
- Verringern Sie den Unterschied der für beiden Töpfe eingestellten Leistungsstufen.

- **Beispiel 2:**

Ein Topf mit der Leistungsstufe [ 8 ] wird auf eine Induktionsspule verschoben, die bereits in Betrieb ist



Es entsteht ein Leistungskonflikt:

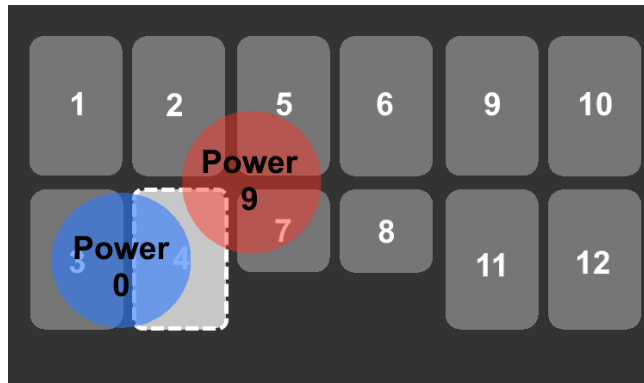
- Aus Sicherheitsgründen hat stets der Topf bzw. Die Pfanne mit der niedrigsten Leistungsstufe Priorität.
- Die Leistungsstufe des Topfs (im Beispiel Stufe [ 8 ]) wird auf den maximal möglichen Wert verringert (im Beispiel Stufe [ 3 ])
- Im Kochgeschirrumriss erscheint ein Ausrufezeichen, um auf den Konflikt hinzuweisen.

- **Lösungen für Beispiel 2:**

- Nehmen sie den Topf innerhalb von 10 Sekunden von der betroffenen Induktionsspule. Die ursprünglich eingestellte Leistungsstufe (im Beispiel Stufe [ 8 ]) wird automatisch wiederhergestellt.
- Akzeptieren Die die reduzierte Leistungsstufe. Die Konfliktmeldung verschwindet nach 10 Sekunden.
- Verringern Sie den Unterschied der für die beiden Töpfe eingestellten Leistungsstufen.

- **Beispiel 3:**

Ein Topf wird auf eine Induktionsspule verschoben, die bereits in Betrieb ist.



Der Topf mit der Leistungsstufe [ 9 ] wird von den Induktionsspulen 2, 4, 5 und 7 beheizt. Wird nun ein weiterer Topf (mit der Leistungsstufe [ 0 ]) auf die Induktionsspulen 3 und 4 gestellt, entsteht bei Induktionsspule 4 ein Konflikt. Induktionsspule 4 kann nun keine Leistung mehr zur Verfügung stellen, da für den zuletzt auf das Kochfeld gestellten Topf die Leistungsstufe [ 0 ] eingestellt ist.

- **Lösungen für Beispiel 3:**

- Stellen sie eine Leistungsstufe für den zuletzt auf das Kochfeld gestellten Topf ein.
- Stellen Sie den Topf auf eine andere Position auf dem Kochfeld

### Szenariokonflikt

Ein Szenario Konflikt liegt vor, wenn die Positionierung des Kochgeschirrs auf dem Kochfeld nicht klar ist. Der Konflikt wird stets auf dem Display angezeigt. Heben Sie eine oder mehrere Töpfe/ Pfannen kurz vom Kochfeld an, bis das Problem behoben ist. Die Töpfe/Pfannen werden als neu positioniertes Kochgeschirr erkannt, alle vorgenommenen Einstellungen werden verworfen.

Konflikt beispiele:

- 2 Töpfe die gleichzeitig auf dem Kochfeld gelegt werden.
- 2 Töpfe die gleichzeitig auf dem Kochfeld bewegt werden.

### Anzeigekonflikt

Auf dem Display kann die Position aller Töpfe und Pfannen auf dem Kochfeld nicht korrekt angezeigt werden. Ändern Sie die Anordnung des Kochgeschirrs, um das Problem zu beseitigen und die Leistungsstufen einstellen zu können

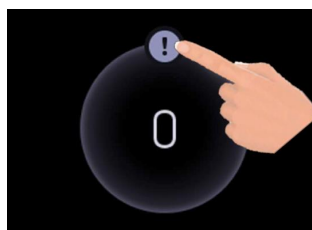
Es können maximal 6 Töpfe/Pfannen auf das Kochfeld gestellt werden.

### Kochgeschirrkonflikt

Das Induktionskochfeld kann mindestens Töpfe mit einem Durchmesser zwischen 100 mm und 145 mm erkennen. Diese können jedoch nicht an jeder beliebigen Position auf das Kochfeld gestellt werden. Um Heizleistung abgeben zu können, muss eine Induktionsspule zu mindestens 10% ihrer Größe bedeckt sein. Wenn ein kleiner Topf bzw. eine kleine Pfanne an einer bestimmten Position nicht warm werden, versuchen Sie dann die Töpfe/Pfanne etwas zu verschieben.

Kleines Kochgeschirr, das nicht an einer richtigen Position auf das Kochfeld ist, wird im Kochgeschirrauswahlmodus in grauer Farbe sowie mit einem Ausrufezeichen gekennzeichnet. Das Berühren des Ausrufezeichens öffnet eine Infomeldung.

Beispiel:



# KOCHEMPFEHLUNGEN

---

## Kochgeschirr

Geeignete Materialien: Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden

Nicht geeignete Materialien: Aluminium und Edelstahl ohne magnetischen Boden, Kupfer, Messing, Glas, Steingut, Porzellan

Die Topfhersteller spezifizieren ob ihre Produkte Induktionsgeeignet sind.

So überprüfen Sie die Induktions-Kompatibilität der Töpfe:

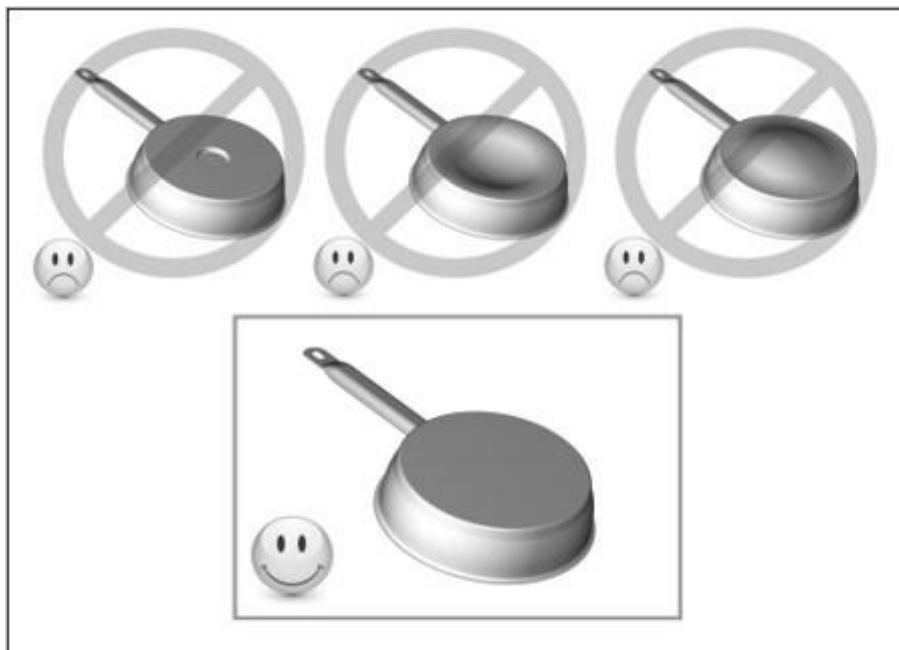
- Füllen Sie das Geschirr mit etwas Wasser und setzen Sie es auf die Induktions-Kochzone. Schalten Sie die Kochzone auf Leistungsstufe [ 9 ] ein. Dieses Wasser muss in einigen Sekunden warm werden.
- Halten Sie einen Magneten an den Geschirrboden. Bleibt der Magnet haften, ist das Geschirr geeignet.

Einige Töpfe können Lärm erzeugen, wenn sie auf einer Induktions-Kochzone gesetzt werden. Dieser Lärm setzt in keinem Fall einen Fehler des Gerätes um und beeinflusst keineswegs sein Funktionieren.

Die Beschaffenheit des Geschirrbodens kann die Gleichmäßigkeiten des Garergebnisses beeinflussen.

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit glattem Boden. Raue Topf und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramikplatte.

Verwenden Sie möglichst Pfannen mit geradem Rand. Bei Pfannen mit schrägen Rand wirkt die Induktion auch im Randbereich der Pfanne. Dadurch kann sich der Pfannenrand verfärben.



## Geschirrgröße

Die Kochzonen passen sich automatisch an das Topfbodenmaß bis zu einer gewissen Grenze an. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet.

Zentrieren Sie immer den Topf in die Mitte der Kochzone, um den besten Wirkungsgrad zu erzielen.



## Einstellbereiche

(diese Angaben sind Richtwerte)

1 bis 2	Schmelzen, Auflösen, Zubereitung	Saucen, Butter, Schokolade GelatineYoghurt
2 bis 3	Quellen, Auftauen, Warmhalten	Reis, Gefrorene Gerichte, Fisch, Gemüse
3 bis 4	Dampfgaren, Dünsten	Fisch, Gemüse, Obst
4 bis 5	Dünsten, Quellen, Auftauen	Fisch, Gemüse, Teigwaren, Getreide, Hülsenfrüchte, Tiefkühlkost
6 bis 7	Ankochen, Fortkochen	Fleisch, Leber, Eier, Wurst Gulasch, Rouladen
7 bis 8	Schonendes Braten	Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleier
9	Backen, Ankochen	Steaks, Omelett Pfannkuchen, Linsen
B	Kochen	Große Wassermengen

## REINIGUNG UND PFLEGE

---

**Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Verbrennungsgefahr bestehen.**

Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld immer regelmässig. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.

- Um das Gerät zu reinigen, muss es ausgeschaltet sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.
- Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen
- Reiben Sie das Kochfeld danach mit einem sauberen Tuch trocken.
- Entfernen Sie sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien, nach Abschalten der Kochzonen

# WAS TUN WENN...

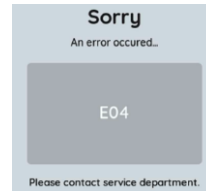
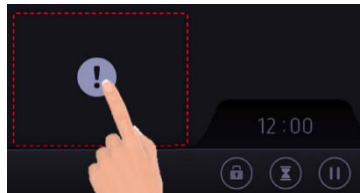
---

## Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:

- Das Kochfeld ist falsch am Stromnetz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt oder defekt.
- Das Kochfeld ist verriegelt.
- Die Sensorbildschirm ist mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochtopf oder Gegenstände bedecken dem Sensorbildschirm.

## In der Anzeige erscheint [ ! ]:

- Das Kochgeschirr ist nicht auf der Kochzone.
- Das Kochgeschirr ist nicht Induktionsgeeignet
- Der Topfboden-Durchmesser ist zu klein für diese Kochzone.
  - Beispiel:



## In der Anzeige erscheint [ E ]:

- Das Gerät für mindestens 10 Minuten vom Netz trennen und wieder anschliessen.
- Den Kundendienst anrufen.

## Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab:

- Die Sicherheits-Abschaltung hat ausgelöst.
- Es ist vergessen worden, eine Kochzone abzuschalten.
- Es sind mehrere Sensortasten bedeckt.
- Der Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert bzw. automatisch abgeschaltet.

## Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:

- Das ist keine Störung, das Gebläse läuft so lange, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gebläse schaltet automatisch ab.

## In der Anzeige erscheint [ 🔒 ]:

- Finden Sie im Kapitel "Verriegelung der Kochmulde" und "Kindersicherung".

## In der Anzeige erscheint [ 🍲 ] oder [ 🍲 ] oder [ 🗑️ ]:

- Finden Sie im Kapitel "Töpfe funktionalität".

## In der Anzeige erscheint [ II ] oder [ ▶ ]:

- Finden Sie im Kapitel "Pause".

## In der Anzeige erscheint [ E8 ]:

- Der Lufteinlass des Ventilators ist verstopft, lassen Sie ihn frei.

## In der Anzeige erscheint [ Er21 ]:

- Das Kochfeld ist überhitzt, lassen Sie es abkühlen und schalten Sie es dann wieder ein.

## In der Anzeige erscheint [ Er31 ]:

- Das Kochfeld ist nicht an das Netzwerk angeschlossen. Überprüfen Sie die Verbindung und schließen Sie das Kochfeld wieder an.

## In der Anzeige erscheint [ Er47 ]:

- Das Kochfeld ist nicht an das Netzwerk angeschlossen. Überprüfen Sie die Verbindung und schließen Sie das Kochfeld wieder an.

## In der Anzeige erscheint [ Er61 ]:

- Das Kochfeld ist nicht an das Netzwerk angeschlossen. Überprüfen Sie die Verbindung und schließen Sie das Kochfeld wieder an.

## In der Anzeige erscheint [ Er62 ]:

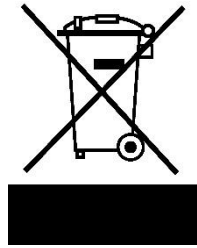
- Töpfe-Position nicht klar. Verschieben Sie den Topf an eine andere Position.

**Wenn eines der oben genannten Symbole weiterhin besteht, rufen Sie den Kundendienst an.**

# UMWELTSCHUTZ

- Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recycelbar.
- Elektrische und elektronische Geräte enthalten noch wertvolle Materialien. Sie erhalten aber auch noch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig sind.

- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.



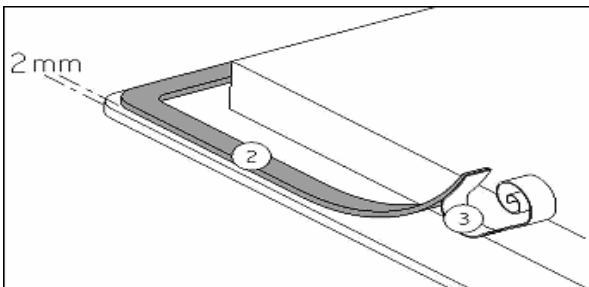
# MONTAGEHINWEISE

Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muss darauf achten, dass die in seinem Wohnsitz geltenden Normen eingehalten werden.

### Dichtung Einbau:

Die mit dem Kochfeld gelieferte Dichtung verhindert das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gehäuse.

Seine Installation muss sorgfältig und in Übereinstimmung mit der folgenden Zeichnung durchgeführt werden.



Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand zur Aussenkante des Glases aufkleben.

### Einbau:

- **Einfügdimensionen:**

Modell	Ausschnitt Arbeitsplatte (mm)
	Länge x Breite
<b>7300002</b>	<b>908 x 504</b>

- **Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.**
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden. **Von der anderen Seite dürfen keine Möbel oder Geräte höher sein als die Kochmulde.**
- Die Arbeitsplatte soll mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.
- Das Kochfeld darf nicht über Herde (mit und ohne Lüfter), Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.

- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde **ein Luftraum von 20 mm notwendig.**
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Es ist zudem darauf zu achten, dass die Schublade nicht überfüllt wird und der Luftraum von 20mm dadurch unterschritten wird.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 500 mm sein.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keiner mechanischen Belastung, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giessharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Das mitgelieferte Dichtungsband ist sorgfältig aufzukleben.
- **ACHTUNG:** Benutzen Sie nur Schutzgitter, die vom Hersteller angeboten werden oder von diesem für den Einsatz mit dem Kochfeld freigegeben sind.

# ELEKTROANSCHLUSS

- Zum Anschluss des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die erforderlichen Anschlussdaten mit denen des Netzes übereinstimmen, finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Leiter müssen komplett durch das Einbauen gedeckt sein.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim festen Einbau, gemäss den Montageanweisungen, andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass die heissen Teile des Kochfelds nicht berührt werden. Zudem darf das Kabel keinen mechanischen Beanspruchungen (zB. Durch eine Schublade) ausgesetzt sein.

## Achtung!

Dieses Gerät ist nur für eine Stromversorgung von 220-240 V~/400V~ 50/60 Hz ausgelegt.

Schliessen Sie immer den Schutzleiter mit an.

Beachten Sie das Anschlussschema.

Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um das Gehäuse zu öffnen, benutzen Sie einen Schraubenzieher und schieben Sie ihn in den vorgesehenen Schlitzen.

Netz	Anschluss	Durchmesser	Kabel	Sicherung
220-240V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 6 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	45 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 6 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	3 Phases + N	5 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

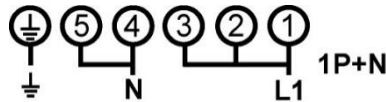
\* laut EN 60 335-2-6 Norm

## Anschluss des Kochfeldes:

### Einphasig 220-240V~ 1P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 1 und 2, zwischen Anschlussklemme 2 und 3, sowie zwischen Anschlussklemme 4 und 5.

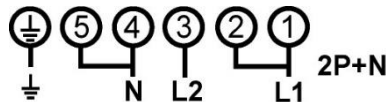
Befestigen Sie die Erdung an die "Erde" Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme 4 oder 5 und die Phase L an Anschlussklemme 1, 2 oder 3.



### Zweiphasig 400V~ 2P+N:

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 2 und 3, sowie zwischen Anschlussklemme 4 und 5.

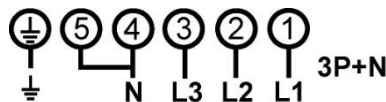
Befestigen Sie den Schutzleiter an die Erde Anschlussklemme, den Neutralleiter an Anschlussklemme 4 oder 5, die Polleiter L1 an Anschlussklemme 1 und die Polleiter L2 an Anschlussklemme 2 oder 3.



### Dreiphasig 400V~ 3P+N:

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 4 und 5.

Befestigen Sie den Schutzleiter an die Erde Anschlussklemme, den Neutralleiter an Anschlussklemme 4 oder 5, die Polleiter L1 an Anschlussklemme 1, die Polleiter L2 an Anschlussklemme 2 und die Polleiter L3 an Anschlussklemme 3.



**Achtung! Die Drähte korrekt hineinstecken. Die Schrauben fest anziehen**

**Wir sind nicht verantwortlich für Zwischenfälle die durch falschen Anschluss, oder nicht vorhandenen oder unrichtigem Erdungsanschluss entstehen.**

# SOMMAIRE

---

<b>SECURITE</b> .....	<b>32</b>
PRÉCAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON .....	32
UTILISATION DE L'APPAREIL .....	33
PRÉCAUTIONS POUR NE PAS DÉTÉRIORER L'APPAREIL .....	34
PRÉCAUTIONS EN CAS DE DÉFAILLANCE DE L'APPAREIL.....	35
AUTRES PROTECTIONS .....	35
<b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL</b> .....	<b>36</b>
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES .....	36
ZONE DE CUISSON .....	36
PANNÉAU DE CONTRÔLE.....	37
<b>UTILISATION DE L'APPAREIL</b> .....	<b>37</b>
AFFICHAGE .....	37
AFFICHAGE DE LA CASSEROLE .....	37
<b>MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL</b> .....	<b>38</b>
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION .....	38
PRINCIPE DE L'INDUCTION.....	38
VENTILATION .....	38
ECRAN TACTILE .....	38
ZONE DE SÉLECTION DE PUISSANCE "SLIDER" .....	38
MISE EN ROUTE .....	39
DÉTECTION DE RÉCIPIENT.....	40
FONCTION DE DÉPLACEMENT DE CASSEROLE .....	40
INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE .....	40
FONCTION BOOSTER.....	41
FONCTION MINUTERIE .....	41
FONCTION PAUSE .....	43
FONCTION PROGRAMMATION DE CUISSONS .....	43
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....	44
LIMITATION DE LA DURÉE DE FONCTIONNEMENT.....	44
MENU PARAMÈTRES .....	45
PERSONNALISER.....	45
SÉCURITÉ ENFANT .....	46
SONS.....	47
LUMINOSITÉ .....	47
HEURE.....	48
LANGUE .....	48
CONFIGURATION USINE .....	48
RÉGLAGE DE LA LIMITATION DE PUISSANCE : .....	49
<b>GESTION DES CONFLITS</b> .....	<b>50</b>
CONFLIT DE NIVEAU DE PUISSANCE .....	50
CONFLIT DE SCÉNARIO .....	52
CONFLIT D'INTERFACE.....	52
CONFLIT DE CASSEROLE.....	52
<b>CONSEILS DE CUISSON</b> .....	<b>53</b>
QUALITÉ DES CASSEROLES.....	53
DIMENSION DES CASSEROLES.....	53
EXEMPLES DE RÉGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON.....	54
<b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b> .....	<b>54</b>
<b>QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME</b> .....	<b>55</b>
<b>PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT</b> .....	<b>56</b>
<b>INSTRUCTIONS D'INSTALLATION</b> .....	<b>56</b>
<b>CONNEXION ELECTRIQUE</b> .....	<b>58</b>

# SECURITE

---

## Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agréés. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.



## Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- De façon générale ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe sur la surface vitrée. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont les expériences et les connaissances sont inadaptées, uniquement si elles sont surveillées, formées à l'utilisation de l'appareil en conditions de sécurité et informées des risques susceptibles de se présenter.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance d'adultes.

## Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée, ...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique : Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- **AVERTISSEMENT** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuissons doit être surveillé sans interruption.
- **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.
- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

## Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, il faut débrancher l'appareil et couper l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.
- **ATTENTION** : Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

## Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.
- **NE JAMAIS** éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.



**L'UTILISATION DE CASSEROLES NON ADAPTÉES, OU D'ACCESSOIRES AMOVIBLES INTERMÉDIAIRES POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON INDUCTIVES ENTRAÎNE UNE RUPTURE DE LA GARANTIE. LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DES DÉTERIORATIONS DE LA TABLE OU DE SON ENVIRONNEMENT.**



# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

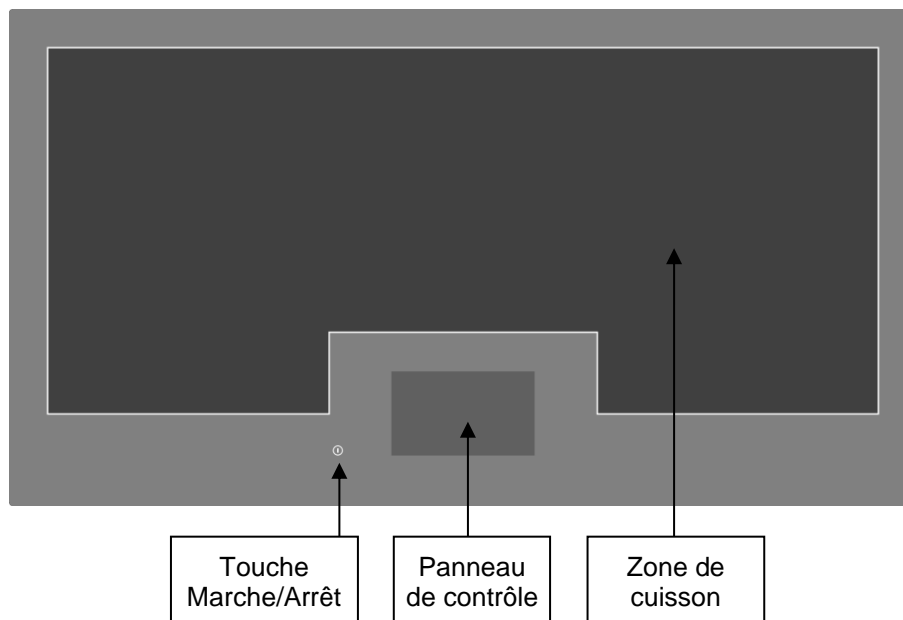
## Caractéristiques techniques

Type	7300002
Puissance Totale	11100 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson $EC_{hob}$ **	179,6 Wh/kg
Dimension de la zone de cuisson	734 x 370mm
Détection minimum	Ø 100mm
Puissance nominale*	2600 W
Puissance du booster*	3650 W
Catégorie de la casserole standard**	A (Ø 150mm)
Consommation d'énergie $EC_{cw}$ **	195,2 Wh/kg
Catégorie de la casserole standard**	B (Ø 180mm)
Consommation d'énergie $EC_{cw}$ **	190,4 Wh/kg
Catégorie de la casserole standard**	C (Ø 210mm) x2
Consommation d'énergie $EC_{cw}$ **	174,4 Wh/kg
Catégorie de la casserole standard**	D (Ø 240mm)
Consommation d'énergie $EC_{cw}$ **	163,6 Wh/kg

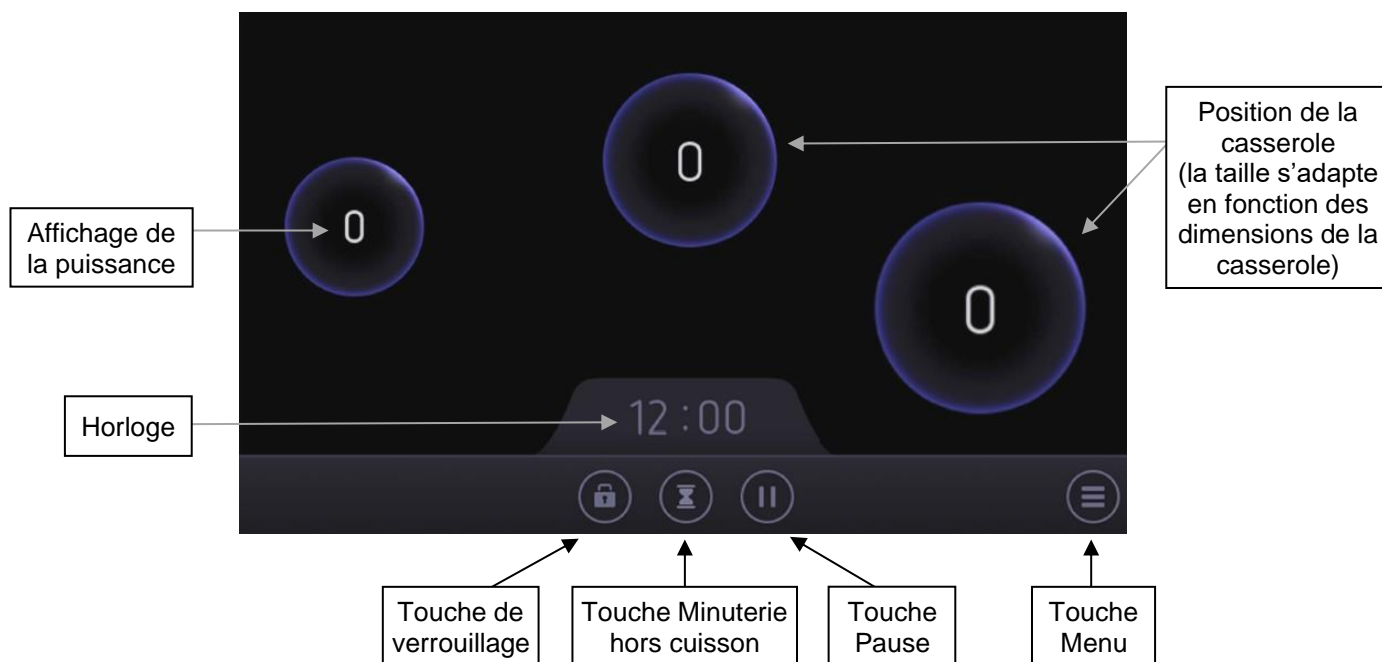
\* la puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.

\*\* calculé selon la méthode de mesure de l'aptitude à la fonction (en 60350-2).

## Zone de cuisson



## Panneau de contrôle



## UTILISATION DE L'APPAREIL

### Affichage

#### Affichage

0  
1...9  
!  
E  
H  
B  
🔒  
🔥 🗑️  
||

#### Désignation

Zéro  
Niveau de puissance  
Défaut de casserole  
Message d'erreur  
Chaleur résiduelle  
Booster  
Verrouillage  
Maintien au chaud  
Pause

#### Description

La zone de chauffe est activée.  
Choix du niveau de cuisson.  
Casserole inadéquate ou en conflit.  
Défaut de circuit électronique.  
La zone de cuisson est chaude.  
Le Booster est activé.  
Le bandeau de control est verrouillé.  
La cuisson est maintenu à environ 44, 70 et 94°C.  
La table est en pause.

### Affichage de la casserole

Il existe 3 types d'affichage possibles pour votre casserole, en fonction des dimensions : petit, moyen et grand.



De la même manière, la couleur de l'écran panoramique évoluera en fonction du niveau de puissance choisi :

- Gris Pas de puissance / Casserole soulevé
- Bleu Niveau de puissance 0
- Violet Niveau de puissance 1 à 3.5
- Rouge Niveau de puissance 4 à 6.5
- Orange Niveau de puissance 7 à B



# MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

## Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

## Principe de l'induction

Des bobines d'inductions se trouvent sous la zone de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits dans le fond ferromagnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe. Cela peut provoquer une sonorité qui varie en fonction de la taille du récipient.

Bien entendu le récipient doit être adapté :

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferromagnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferromagnétique...
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferromagnétique...

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson ou lorsqu'il est trop petit, il ne sera pas affiché à l'écran.

## Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que les calories dégagées par l'électronique dépassent un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

## Ecran tactile

Votre plaque de cuisson à induction est équipée d'une commande électronique avec écran TFT. Lorsque votre doigt appuie sur l'écran, la commande correspondante est activée. Cette activation est validée par une indication lumineuse, une lettre ou un chiffre sur l'écran et/ou un signal sonore.

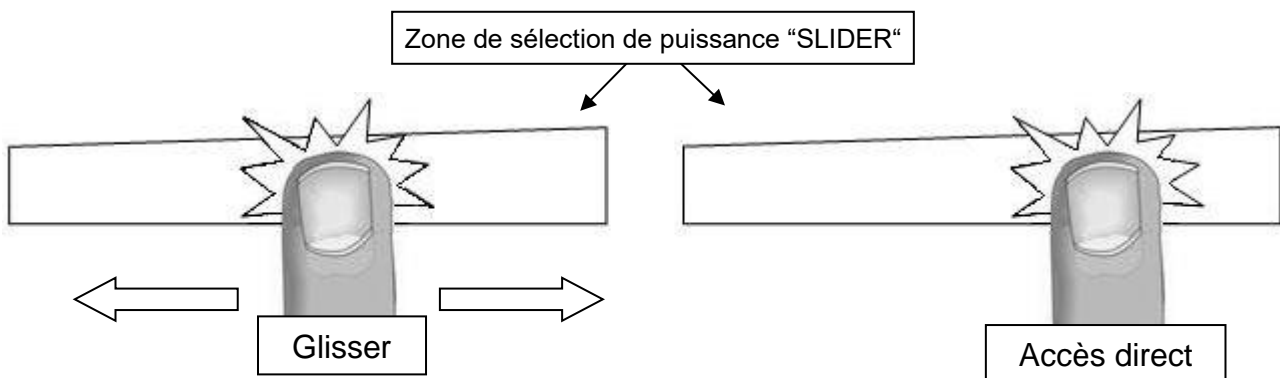
**Dans le cas d'une utilisation générale n'appuyez que sur une seule touche à la fois.**

**ATTENTION : NE JAMAIS PLACER UNE CASSEROLE SUR L'ECRAN.**

## Zone de sélection de puissance "SLIDER"

Pour la sélection de la puissance par le slider faire glisser votre doigt sur la zone "SLIDER".

Vous bénéficiez également d'un accès direct en posant votre doigt directement sur le niveau souhaité.



## Mise en route

Placez un récipient et sélectionnez le niveau de puissance souhaité à l'aide du slider en bas de l'écran.





- **Enclencher / arrêter la table de cuisson :**

**Action**

Enclencher  
Arrêter

**Bandeau de commande**

Appuyer sur [  ]  
Appuyer sur [  ]

**Afficheur**

Ecran principal  
Affichage de l'horloge ou [ H ]

- **Enclencher / arrêter un processus de cuisson :**

**Action**

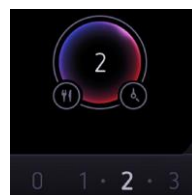
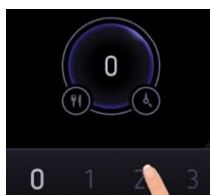
Sélection de la casserole  
Sélectionner la puissance  
(ajuster le niveau)

**Bandeau de commande**

Placer une casserole  
Sélectionner la casserole et  
glisser sur le "SLIDER"  
vers la gauche ou la droite

**Afficheur**

[ 0 ]  
  
[ 0 ] à [ B ]



**Action**

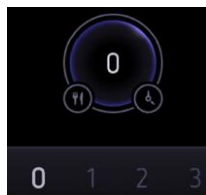
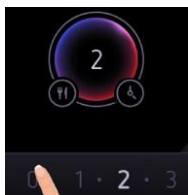
Arrêter

**Bandeau de commande**

Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [ 0 ]  
ou cliquer 2 fois sur l'afficheur

**Afficheur**

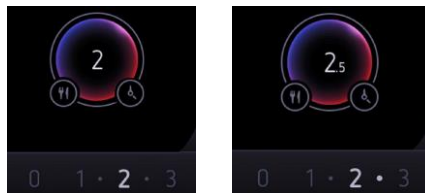
[ 0 ] ou [ H ]



Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes, l'électronique revient en position d'attente.

- **Niveaux de puissances :**

Pour une utilisation et un contrôle optimal de vos processus de cuisson, 17 niveaux de puissance sont implémentés. Lorsqu'une casserole est sélectionnée, l'écran n'affiche que les niveaux de puissance de chiffre entier sur le slider. Dès qu'un niveau de puissance est sélectionné sur le slider, un petit point s'affiche pour indiquer les demi-niveaux de puissance.



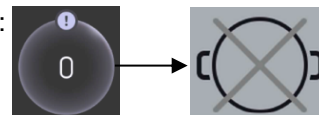
## Détection de récipient

Pour davantage de confort et de simplicité, cette table de cuisson est équipée d'une commande interactive. Après allumage de la table, lorsque vous posez une casserole sur la plaque de cuisson, la commande détecte automatiquement sa position. Il ne vous reste plus qu'à sélectionner le niveau de cuisson désiré.

La détection de récipient assure une sécurité parfaite. L'induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
- Lorsque le récipient est inadapté à l'induction.

Dans ce cas, il est impossible d'augmenter la puissance et l'écran affiche :



Un message d'information peut être affiché en appuyant sur la marque.

Il informe l'utilisateur que le récipient ne convient pas pour l'induction et qu'un autre doit être utilisé.

- Si en cours de cuisson le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. L'affichage du récipient est indiqué en gris.

Lorsque le récipient est remis sur la zone de chauffe, l'affichage est à nouveau en couleur et la cuisson se poursuit avec le niveau de puissance réglé auparavant.

## Fonction de déplacement de casserole

Cette fonction vous permet de déplacer votre casserole à n'importe quel endroit de la zone de cuisson, tout en conservant les paramètres associés.

Il est important de toujours déplacer une casserole à la fois.

Si plusieurs mouvements sont effectués simultanément, une incohérence sera détectée par la table de cuisson :

- Une des casseroles ne sera plus affichée.
- Une des casseroles ne sera plus affichée au bon endroit.
- Une erreur peut apparaître à l'écran.

Pour éviter les rayures et les dommages sur la surface vitrée :

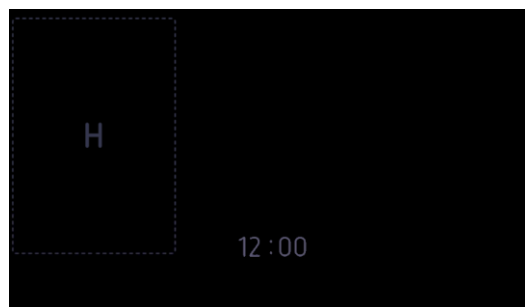
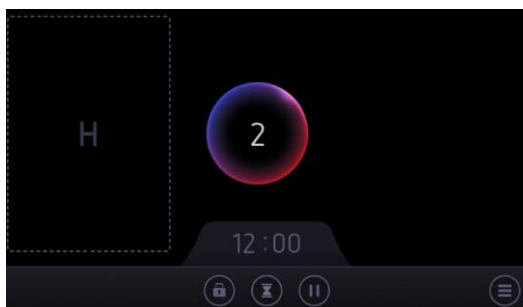
**Nous vous recommandons de soulever les casseroles et de ne pas les faire glisser sur la plaque de cuisson!**

## Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [ H ].

Le symbole [ H ] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie !**





## Fonction Booster

La fonction Booster [ B ] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.

Si ces fonctions sont activées, les processus de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes avec une puissance nettement plus élevée.

Le Booster sont conçus par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

La table coupe automatiquement la fonction Booster au bout de 10 minutes. **Ne réenclenchez pas cette fonction.**

La table risque de surchauffer et de provoquer un arrêt de sécurité.

- **Enclencher / arrêter le Booster :**

### Action

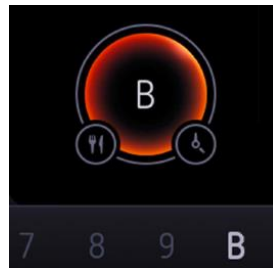
Sélection de la casserole  
Enclencher le Booster  
Arrêter

### Bandeau de commande

Placer une casserole  
Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [ B ]  
Glisser sur le "SLIDER"

### Afficheur

[ 0 ]  
[ B ]  
[ 9 ] à [ 0 ]



- **Gestion de la puissance:**

La Gestion de la puissance empêche la surcharge de la connexion au réseau électrique.

La Gestion de la puissance priorise les niveaux de puissances, par exemple, la dernière casserole posée, obtiendra le niveau de puissance désiré. Une autre casserole placée proche ou sur la même bobine d'induction verra sa puissance réduite si la demande totale de puissance des deux casseroles dépasse 3,7 kW. Dans ce cas, vous entendez un signal sonore et le niveau de puissance de la casserole sera réduit à la puissance maximale possible.

### Zone de cuisson sélectionnée

[ B ] est affiché

### Autre zone de cuisson (exemple : puissance niveau 9)

[ 9 ] passe à [ 6 ] ou [ 8 ] suivant le type de casserole

## Fonction Minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 1 minutes à 9 heures et 59 minutes) pour chacune processus de cuisson.

- **Réglage ou modification de la durée de cuisson :**

### Exemple pour 1 heure et 20 minutes à puissance 2 :

### Action

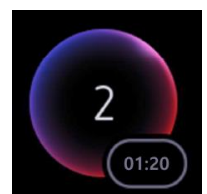
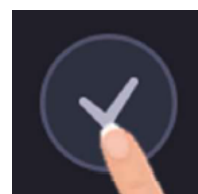
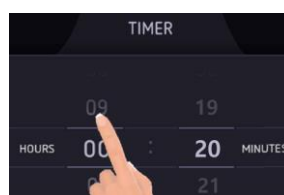
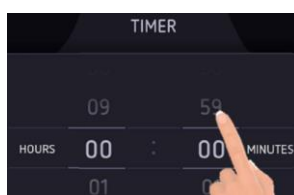
Sélection de la casserole  
Sélectionner la puissance  
Sélectionner la Minuterie  
Définir les minutes  
Définir les heures  
Valider les réglages

### Bandeau de commande

Placer une casserole  
Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [ 2 ]  
Appuyer sur [ ⌚ ] à côté de la casserole  
Faire défiler jusqu'à [ 20 ]  
Faire défiler jusqu'à [ 01 ]  
Appuyer sur [ ✓ ] pour valider

### Afficheur




[ 0 ]  
[ 2 ]  
[ 00:00 ]  
[ 00:20 ]  
[ 01:20 ]  
[ 01:20 ] apparaît à côté de la casserole sur l'écran et la minuterie démarre



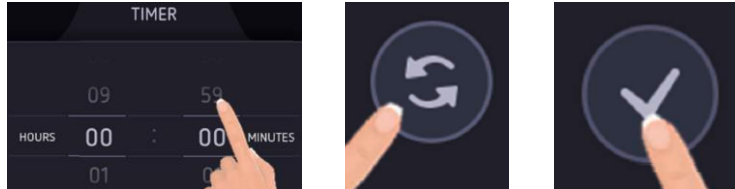
La Minuterie est confirmée et la cuisson commence.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

Exemple pour 1 heure et 05 minutes à puissance 2 :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélection de la casserole	Sélectionner la casserole désiré	[ 2 ]
Sélectionner la Minuterie	Appuyer sur [  ] à côté de la casserole	[ 01:05 ]
Définir les heures	Faire défiler jusqu'à [ 00 ]	[ 00:05 ]
Définir les minutes	Faire défiler jusqu'à [ 00 ]	[ 00:00 ]
<b>Ou</b> réinitialiser	Appuyer sur [  ] pour remettre à zéro	[ 00:00 ]
Valider les réglages	Appuyer sur [  ] pour valider	Ecran principal

La minuterie s'arrête et le processus de cuisson se poursuit

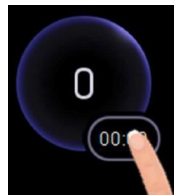


- **Arrêt automatique en fin de cuisson :**

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé, la cuisson s'arrête et la minuterie affiche en clignotant [ 00:00 ] et un signal sonore retentit.




Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur la touche [ 00:00 ].

Le signal sonore se coupe automatiquement après 30 secondes.

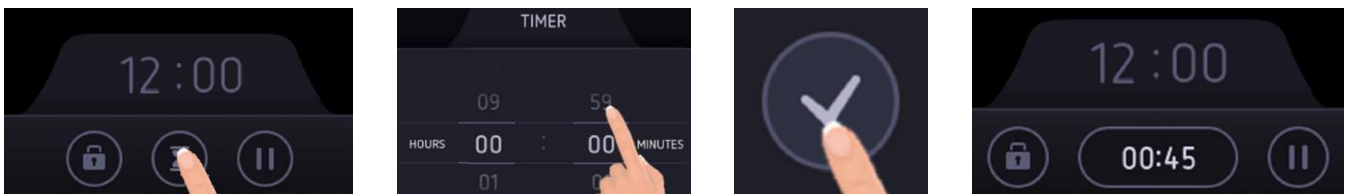


- **Minuterie utilisée hors cuisson:**

Exemple pour 45 minutes :

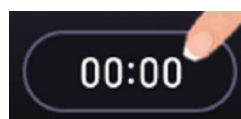
<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Démarrer la table	Appuyer sur [  ]	Ecran principal
Sélectionner la Minuterie	Appuyer sur [  ]	[ 00:00 ]
Définir les minutes	Faire défiler jusqu'à [ 45 ]	[ 00:45 ]
Valider les réglages	Appuyer sur [  ] pour valider	[ 00:45 ] apparait en bas de l'écran

La Minuterie hors cuisson démarre.



Dès que le temps est écoulé, la minuterie affiche en clignotant [ 00:00 ] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur la touche [ 00:00 ]. La table de cuisson s'éteint.

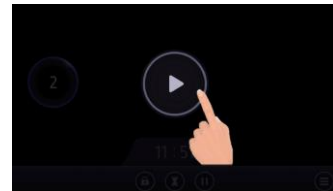
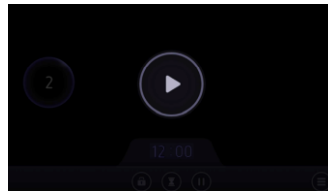
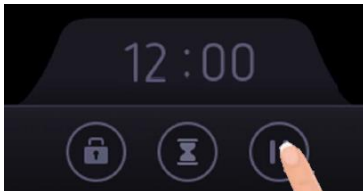


## Fonction Pause

Cette fonction permet d'interrompre temporairement la cuisson et de la réactiver avec les mêmes réglages. Si l'état de pause dure plus de 10 minutes, la table de cuisson s'éteindra automatiquement.

- **Enclencher / arrêter la fonction Pause :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher Pause	Appuyer sur [ II ]	L'affichage devient gris et le [ ► ] apparaît Toutes les cuissons en cours sont en pause
Arrêter Pause	Appuyer sur [ ► ]	Les réglages précédents s'affichent Les processus de cuissons reprennent



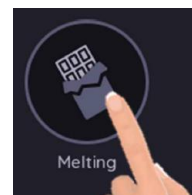
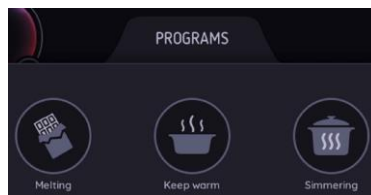
## Fonction Programmation de cuissons

Cette fonction vous permet de sélectionner des programmes de cuissons prédéfinis. Cela permet d'éviter que les liquides ne débordent et ne brûlent au fond de la casserole. La plaque de cuisson atteindra et maintiendra automatiquement les températures selon le programme sélectionné :

- Fondre (44°C)
- Maintien (70°C)
- Frémissement (94°C)


- **Enclencher la fonction de programmation de cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélection de la casserole	Sélectionner la casserole désiré	[ 0 ]
Sélectionner "Programme"	Appuyer sur [ (II) ]	Le menu de sélection des programmes s'affiche
Enclencher "Fondre"	Appuyer sur [ (Fondre) ]	[ (Fondre) ]
Enclencher "Maintien"	Appuyer sur [ (Maintien) ]	[ (Maintien) ]
Enclencher "Frémissement"	Appuyer sur [ (Frémissement) ]	[ (Frémissement) ]
Arrêter	Sélectionner la casserole et glisser jusqu'à [ 0 ] <b>ou</b> appuyez à nouveau sur le programme sélectionné dans le menu <b>ou</b> cliquer 2 fois sur l'afficheur	[ 0 ] ou [ H ]



Cette fonction peut être lancée indépendamment sur tous les processus de cuisson. La durée maximale de ces programmes est de 2 heures.

## Verrouillage du bandeau de commande



Pour éviter d'activer ou d'interférer accidentellement avec le réglage des zones de cuisson, en particulier lors du nettoyage, le panneau de commande peut être verrouillé (à l'exception de la touche Marche/Arrêt [  ]).

- **Verrouiller :**


### Action

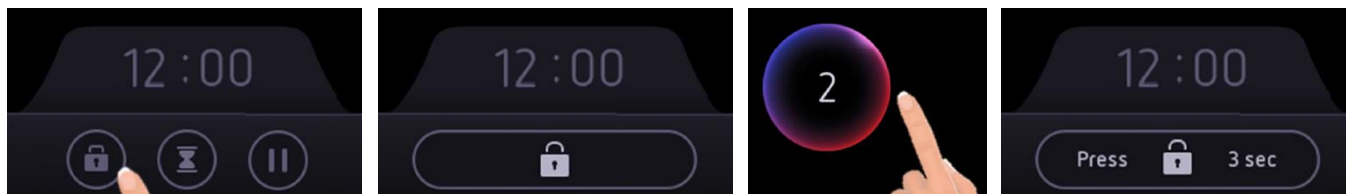
Enclencher  
Verrouiller la table

### Bandeau de commande

Appuyer sur [  ]  
Appuyer sur [  ]

### Afficheur

Ecran principal  
[  ] apparaît au bas de l'écran



La plaque de cuisson est verrouillée et aucune action ne peut être entreprise.

Si vous essayez d'effectuer une action, la table de cuisson vous informera que la fonction de verrouillage est activée. Un signal sonore retenti et un message apparaît en bas de l'écran.


Dans le cas où les processus de cuisson sont activés, ils sont toujours en cours mais ne peuvent pas être modifiés.

- **Déverrouiller :**

### Action

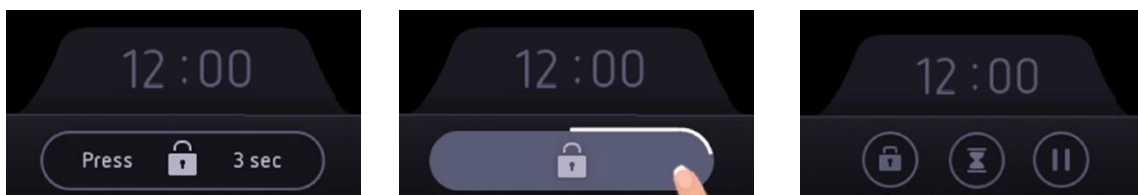
Déverrouiller la table

### Bandeau de commande

Appuyer sur [  ] pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'animation autour du symbole soit complète

### Afficheur

[  ] disparaît



La table est déverrouillée.

## Limitation de la durée de fonctionnement


Chaque niveau de cuisson est équipé d'une limitation de temps de fonctionnement : le processus de cuisson est automatiquement arrêté après un certain temps sans modification des paramètres. Ce temps varie en fonction du niveau de puissance sélectionné comme décrit dans le tableau ci-dessous.

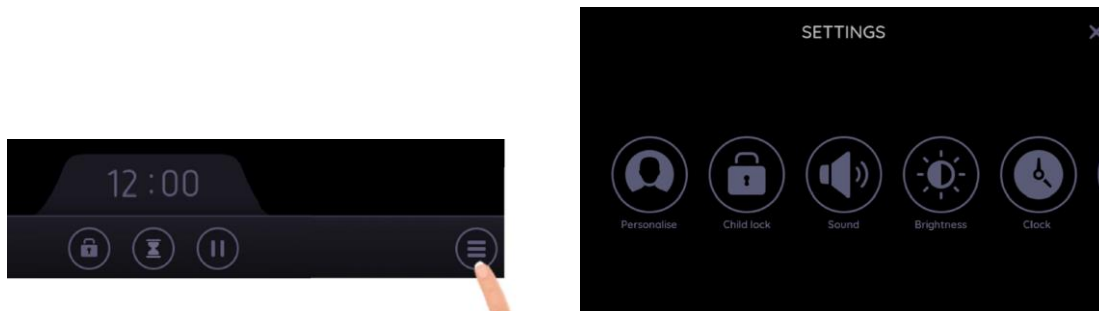
Niveau de puissance	Durée de fonctionnement
Maitien au chaud	2 heures
1 / 1.5	10 heures
2 / 2.5 / 3 / 3.5	5 heures
4 / 4.5	4 heures
5 / 5.5	3 heures
6 / 6.5 / 7 / 7.5 / 8 / 8.5	2 heures
9	1 heures
B	10 minutes (passe au niveau 9 après ce délai)

## Menu Paramètres

Le menu des paramètres contient diverses fonctions permettant de configurer la table de cuisson :

- Personnaliser
- Sécurité enfant
- Sons
- Luminosité
- Heure
- Langue
- Configuration usine

Pour entrer dans ce menu, appuyez sur l'icône [  ] à l'avant droit de l'écran. Glisser vers la gauche ou vers la droite pour naviguer dans ce menu.



## Personnaliser

Cette fonction permet de modifier la barre d'accès rapide en bas de l'écran. Elle vous permet de choisir d'afficher la fonction Pause, le minuteur hors cuisson et le verrouillage du panneau de contrôle.

- **Changer la barre d'accès rapide :**

### **Action**


Ouvrir le menu Paramètres


Ouvrir le menu Personnaliser

Personnaliser la barre

Valider les paramètres

### **Bandeau de commande**

Appuyer sur [  ]

Appuyer sur [  ]

Appuyez sur l'icône qui n'est pas souhaité et retirez-le de la zone

Appuyer sur [  ] pour valider

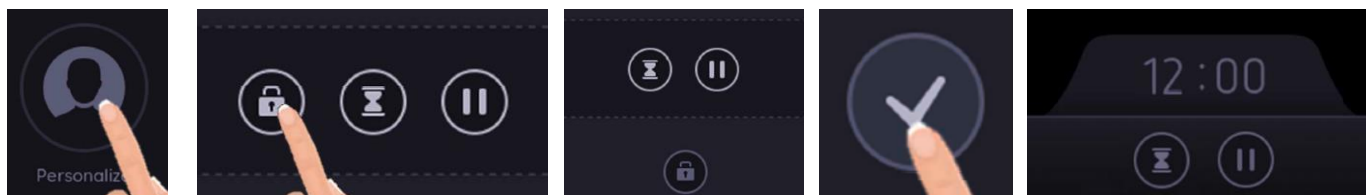
### **Afficheur**

Les paramètres s'affichent

Le menu de personnalisation s'affiche

Le menu Paramètres s'affiche




La nouvelle barre d'accès rapide est affichée au bas de l'écran (sous l'horloge) pendant la cuisson.

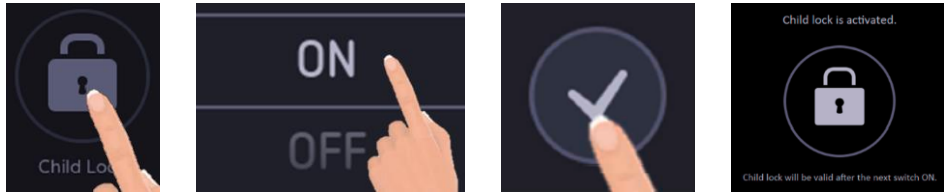


# Sécurité enfant

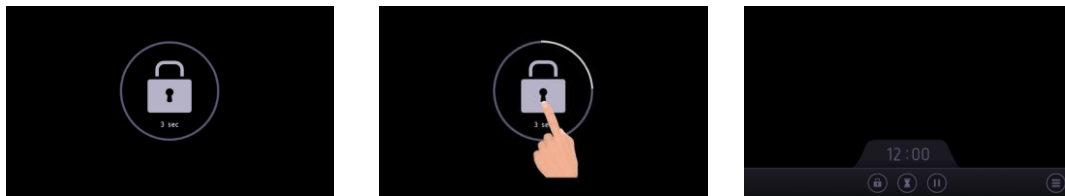
Afin de limiter l'accès (par exemple pour les enfants) et d'empêcher l'utilisation accidentelle de la table de cuisson, il est possible d'activer la fonction Sécurité enfant.

- **Activer la Sécurité enfant :**




<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Ouvrir le menu Paramètres	Appuyer sur [  ]	Les paramètres s'affichent
Ouvrir le menu Sécurité enfant	Appuyer sur [  ]	Le menu Sécurité enfant s'affiche
Activer la Sécurité enfant	Défiler jusqu'à "ON"	La fonction Sécurité enfant est activée
Valider les paramètres	Appuyer sur [  ] pour valider	Le menu Paramètres s'affiche



Chaque fois que la table de cuisson s'allume, l'écran affiche un cadenas qui représente la Sécurité enfant. Appuyez sur ce symbole pendant 3 secondes pour accéder à l'écran principal.



- **Désactiver la Sécurité enfant :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Ouvrir le menu Paramètres	Appuyer sur [  ]	Les paramètres s'affichent
Ouvrir le menu Sécurité enfant	Appuyer sur [  ]	Le menu Sécurité enfant s'affiche
Désactiver la Sécurité enfant	Défiler jusqu'à "OFF"	La fonction Sécurité enfant est désactivée
Valider les paramètres	Appuyer sur [  ] pour valider	Le menu Paramètres s'affiche

Désormais, à chaque fois que la table de cuisson s'allume, l'écran principal s'affiche directement.

# Sons



Cette fonction permet de modifier le volume sonore.

- **Changer le volume sonore :**

**Action**

Ouvrir le menu Paramètres  
Ouvrir le menu Sons

**Bandeau de commande**

Appuyer sur [  ]  
Appuyer sur [  ]

**Afficheur**

Les paramètres s'affichent  
Le menu Sons s'affiche


Il est possible de modifier le niveau sonore pour :

- Notification (signale sonore pour validation, etc ...)
- Minuterie (signale sonore à la fin du temps)

**Action**

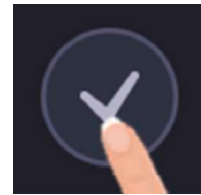
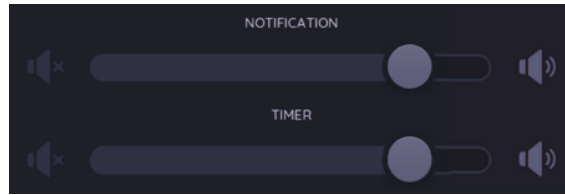
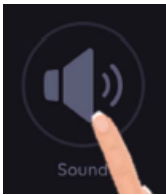
Changer le volume sonore  
Valider les paramètres

**Bandeau de commande**

Glisser sur le "SLIDER"  
Appuyer sur [  ] pour valider

**Afficheur**

Le "SLIDER" indique le niveau sonore  
Le menu Paramètres s'affiche



# Luminosité




Cette fonction permet de modifier la luminosité de l'écran.

- **Changer la luminosité :**

**Action**

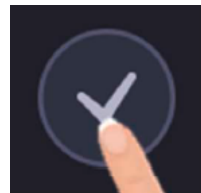
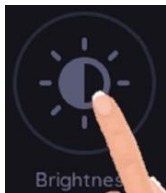
Ouvrir le menu Paramètres  
Ouvrir le menu Luminosité  
Changer la luminosité  
Valider les paramètres

**Bandeau de commande**

Appuyer sur [  ]  
Appuyer sur [  ]  
Glisser sur le "SLIDER"  
Appuyer sur [  ] pour valider

**Afficheur**




Les paramètres s'affichent  
Le menu Luminosité s'affiche  
Le "SLIDER" indique la luminosité de l'écran  
Le menu Paramètres s'affiche



## Heure

Cette fonction permet de régler l'heure de l'horloge qui s'affiche sur l'écran principal.

- **Régler l'heure de l'horloge :**

<b>Action</b>	<b>Bandeau de commande</b>	<b>Afficheur</b>
Ouvrir le menu Paramètres	Appuyer sur [  ]	Les paramètres s'affichent
Ouvrir le menu Heure	Appuyer sur [  ]	Le menu Heure s'affiche
Régler l'horloge	Faire défiler pour régler l'heure	L'heure est réglé
Valider les paramètres	Appuyer sur [  ] pour valider	Le menu Paramètres s'affiche




Il est possible de choisir entre un affichage au format 12 heures ou 24 heures.



## Langue

Cette fonction permet de définir la langue que vous préférez.

- **Changer la langue :**



<b>Action</b>	<b>Bandeau de commande</b>	<b>Afficheur</b>
Ouvrir le menu Paramètres	Appuyer sur [  ]	Les paramètres s'affichent
Ouvrir le menu Langue	Appuyer sur [  ]	Le menu Langue s'affiche
Régler la langue	Faire défiler pour choisir la langue	La langue est choisie
Valider les paramètres	Appuyer sur [  ] pour valider	Le menu Paramètres s'affiche



## Configuration usine

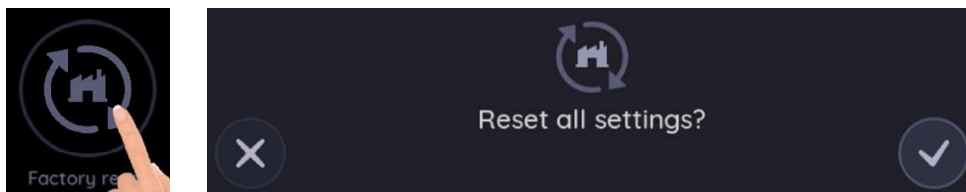
Cette fonction permet de réinitialiser tous les paramètres.

- **Réinitialiser les paramètres :**

<b>Action</b>	<b>Bandeau de commande</b>	<b>Afficheur</b>
Ouvrir le menu Paramètres	Appuyer sur [  ]	Les paramètres s'affichent
Ouvrir le menu Config. usine	Appuyer sur [  ]	Le menu Configuration usine s'affiche
Réinitialiser les paramètres	Appuyer sur [  ]	Les réglages sont à nouveau définis comme en sortie d'usine

ou

Annuler la réinitialisation	Appuyer sur [  ]	Quitter le menu de réinitialisation
-----------------------------	---	-------------------------------------



Après la réinitialisation, la langue sera définie sur l'anglais.



## Réglage de la limitation de puissance :

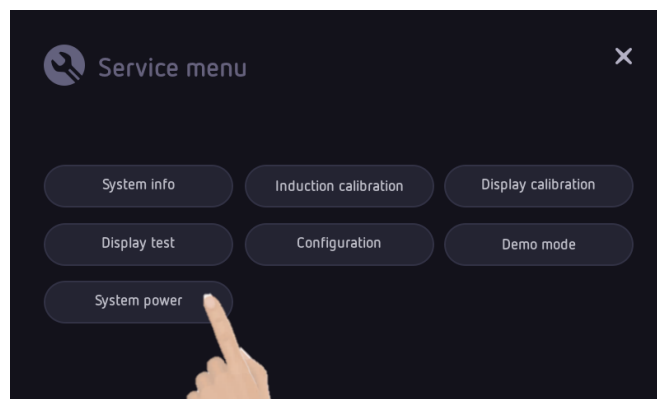
Par défaut en sortie d'usine, la table dispose de sa pleine puissance de 11,0kW. Il est possible de limiter la puissance de la table de cuisson. Le réglage est possible de 2,4kW jusqu'à 11,0kW, par palier de 100W

Voici la procédure pour accéder à ce paramètre :

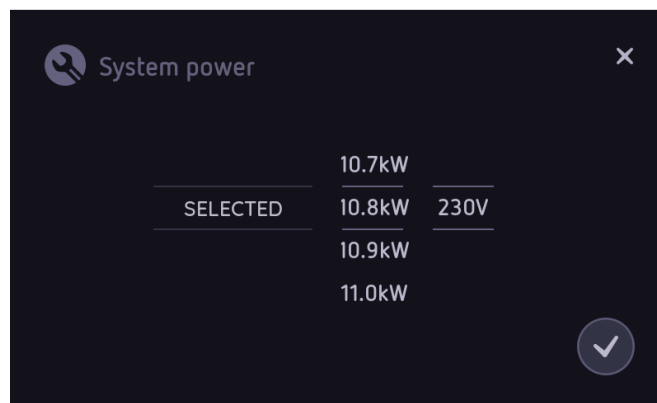
- A. L'appareil doit être débranché du réseau électrique (enlever le câble de raccordement ou couper le disjoncteur ou ôter le fusible).
- B. Rebrancher l'appareil au réseau électrique. Soyez attentif au fait que cette procédure doit se faire en moins de 2 minutes après branchement.
- C. Ne pas actionner la touche Marche/Arrêt [ ⏻ ] dans un premier temps.
- D. Réaliser la manipulation suivante une fois que l'horloge indiquant « 12 :00 » sera affiché sur l'écran tactile.
- E. Appuyer 4 fois sur la touche Marche/Arrêt [ ⏻ ] :
  - Appuyer 3 fois de suite sur la touche Marche/Arrêt [ ⏻ ] (appui court),
    - o Il doit s'écouler moins d'une seconde entre chaque appui
  - La 4ème fois, rester appuyer sur la touche marche/arrêt [ ⏻ ] (appui long) jusqu'à entendre un « BIP » long
    - o Le « Menu Service » s'affiche à l'écran
  - Relâcher la touche

Un double « BIP » indique que la procédure a échoué (le temps est dépassé dans la sélection des touches, ...). Dans ce cas la procédure doit être reprise à l'étape D (ou A le cas échéant).

- F. Le « Menu Service » s'affiche comme ci-dessous, sélectionner le paramètre « Puissance système » :



- G. Vous pouvez sélectionner la valeur souhaitée, la puissance est réglable par palier de 100W.



Appuyer sur la touche « valider » en bas à droite pour confirmer le réglage et quitter le menu. Pour quitter le menu sans changer les réglages, appuyer sur la croix en haut à droite.

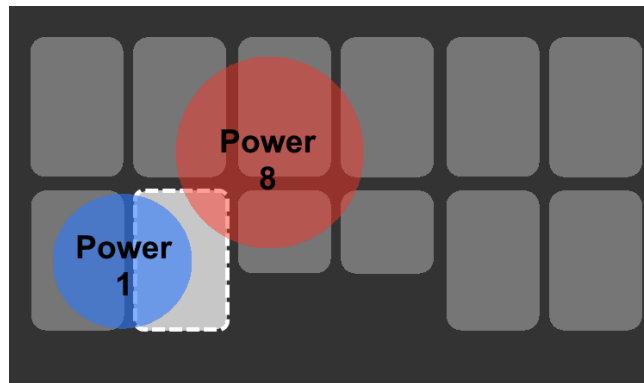
# GESTION DES CONFLITS

Différents types de conflits peuvent se produire et apparaître à l'écran pendant le processus de cuisson :

- Conflit de niveau de puissance
- Conflit de scénario
- Conflit d'interface
- Conflit de casserole

## Conflit de niveau de puissance

Une position défavorable des casseroles sur la plaque de cuisson (sur la même bobine d'induction) en combinaison avec des niveaux de puissance fortement différents peut provoquer un conflit.



Pour des raisons de sécurité, la casserole ayant le plus faible niveau de puissance est prioritaire (casserole bleu - puissance [ 1 ]).

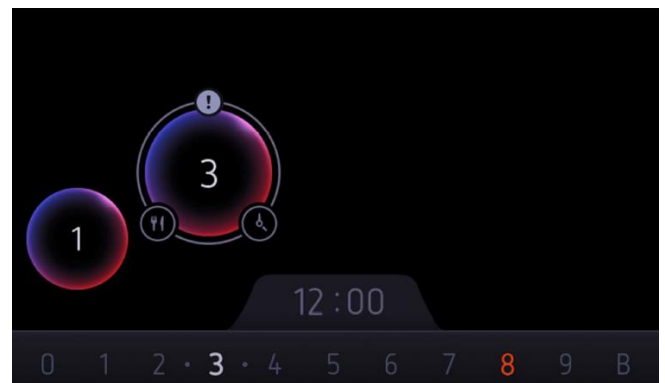
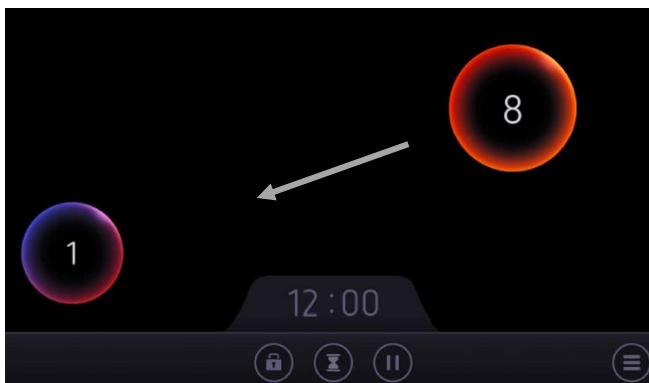
Cela signifie que la bobine d'induction avec le conflit (marqué en blanc) ne transmettra que la puissance nécessaire pour obtenir le niveau de puissance demandé de cette casserole.

L'autre casserole (casserole rouge - puissance [ 8 ]) ne peut obtenir de cette bobine d'induction que la puissance nécessaire pour chauffer la casserole bleu.

Par conséquent, le niveau de puissance de la casserole rouge diminue

- **Cas 1:**

Une casserole avec un niveau de puissance [ 8 ] est déplacée vers une zone où une bobine induction est déjà en fonctionnement.



Un conflit de niveau de puissance apparaît :

- Le niveau de puissance de la casserole déplacée, est réduit à la puissance maximum possible (ici par exemple le niveau [ 3 ]).
- L'écran affiche le niveau de puissance réglé à l'origine (ici par exemple le niveau [ 8 ]) en rouge et le niveau de puissance maximum possible (ici par exemple le niveau [ 3 ]) en blanc.
- La forme de la casserole montre un point d'exclamation pour indiquer qu'il y a un conflit.

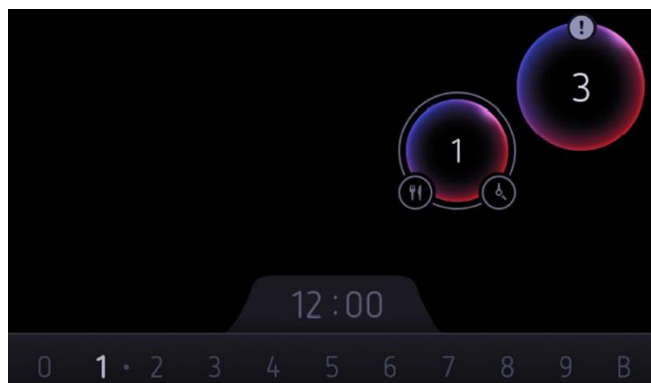
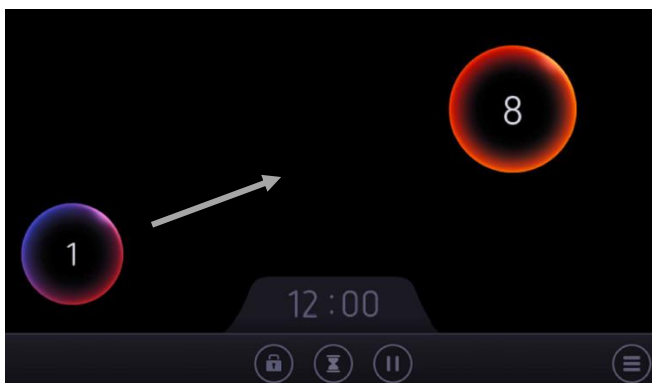
- **Solution 1:**

Une casserole avec un niveau de puissance [ 8 ] est déplacée vers une zone où une bobine induction est déjà en fonctionnement.

- Déplacer la casserole dans les 10 secondes (en s'éloignant de la bobine d'induction avec un conflit). Le niveau de puissance réglé à l'origine (ici, par exemple le niveau [ 8 ]) sera automatiquement rétabli.
- Acceptez la réduction du niveau de puissance. Le message de conflit disparaît au bout de 10 secondes.
- Réduire manuellement la différence de niveaux de puissance qui est affecté à chaque casseroles.

- **Cas 2:**

Une casserole avec un niveau de puissance [ 1 ] est déplacée vers une zone où une bobine induction est déjà en fonctionnement.



Un conflit de niveau de puissance apparaît :

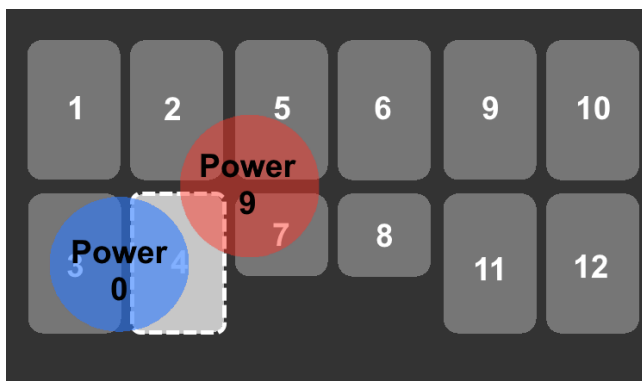
- Pour des raisons de sécurité, la casserole ayant le plus faible niveau de puissance est prioritaire.
- Le niveau de puissance de la casserole [ 8 ] est réduit au niveau de puissance maximum possible (ici par exemple le niveau [ 3 ]).
- La forme de la casserole montre un point d'exclamation pour indiquer qu'il y a un conflit.

- **Solution 2:**

- Déplacer la casserole dans les 10 secondes (en s'éloignant de la bobine d'induction avec un conflit). Le niveau de puissance réglé à l'origine (ici, par exemple le niveau [ 8 ]) sera automatiquement rétabli.
- Acceptez la réduction du niveau de puissance. Le message de conflit disparaît au bout de 10 secondes.
- Réduire manuellement la différence de niveaux de puissance qui est affecté à chaque casseroles.

- **Cas 3:**

Une casserole est placée sur une bobine d'induction qui est déjà en fonctionnement.



La casserole avec le niveau de puissance [ 9 ] est chauffée par les bobines induction 2, 4, 5 et 7.

Si une autre casserole (sans puissance) est placée sur les bobines d'induction 3 et 4, alors un conflit se produit sur la bobine d'induction 4.

La casserole ayant le plus faible niveau de puissance étant prioritaire, la bobine induction 4 ne peut plus fournir d'énergie, car le niveau de puissance requis pour la casserole qui a été placée en dernier sur la table de cuisson est de [ 0 ].

- **Solution 3:**

- Définir un niveau de puissance pour la casserole qui a été mise sur la plaque de cuisson en dernier.
- Déplacer la casserole vers une autre position sur la plaque de cuisson.

## Conflit de scénario

Ce conflit se produit si le positionnement des casseroles sur la plaque de cuisson n'est pas clair.

Le conflit est toujours indiqué sur l'écran. Soulevez une ou plusieurs casseroles jusqu'à ce que le problème soit résolu.

Les casseroles sont alors considérées comme des casseroles nouvellement placées ; tous les réglages qui ont été effectués pour les casseroles disparaissent.

Exemple de conflit :

- 2 casseroles placées au même moment sur la table de cuisson.
- 2 casseroles déplacées au même moment sur la table de cuisson.

## Conflit d'interface

L'écran ne peut pas indiquer correctement la position des casseroles sur la plaque de cuisson.

Déplacez les casseroles pour résoudre le conflit. Vous pourrez alors régler le niveau de puissance.

Il est possible de mettre 6 casseroles au maximum sur la plaque de cuisson.

## Conflit de casserole

La plaque à induction peut détecter au minimum les casseroles ayant des diamètres compris 100 mm et 145 mm.

Mais ces petites casseroles ne peuvent pas être utilisées sur toutes les positions de la plaque de cuisson.

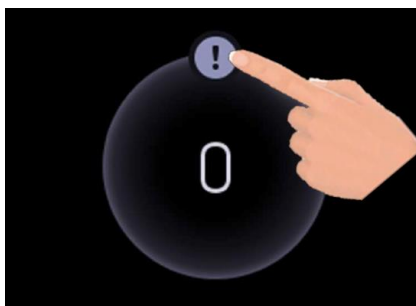
Une bobine d'induction doit être recouverte d'au moins 10 % de sa taille pour pouvoir chauffer une casserole.

Si une petite casserole ne chauffe pas dans une position spécifique, déplacez-la un peu dans une autre position.

En mode sélection des casseroles, une petite casserole qui n'est pas dans une position correcte apparaît en gris avec un point d'exclamation.

Appuyez sur le point d'exclamation pour afficher le message d'information.

Exemple :



# CONSEILS DE CUISSON

---

## Qualité des casseroles

Matériaux adaptés : acier, acier émaillé, fonte, aluminium ou inox à fond ferromagnétique,

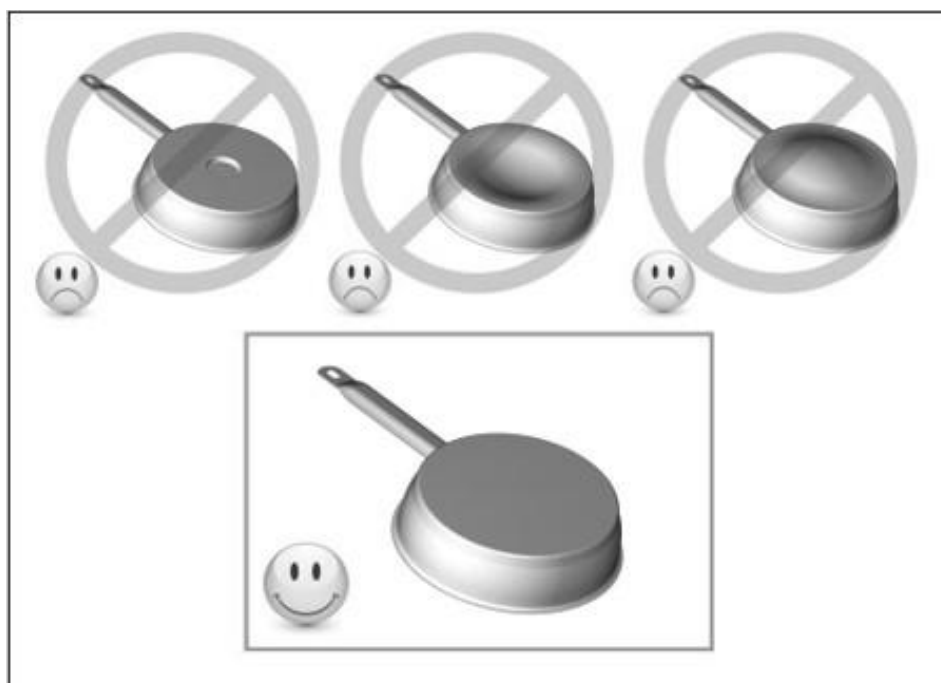
Matériaux non adaptés : aluminium et inox à fond non ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

- Placez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [ 9 ]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.



## Dimension des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.

Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

## Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

1 à 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 à 3	Gonfler Décongélation	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poisson, produits congelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulades, tripes
7 à 8	Cuire Frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frire, Porter à ébullition	Steaks, omelettes eau
B	Frire, Porter à ébullition	Porter à ébullition des quantités importantes d'eau

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

---

**Pour nettoyer, il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.**

Laissez refroidir l'appareil, **car il y a des risques de brûlures.**

- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou pointe de couteau ...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.
- Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

# QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

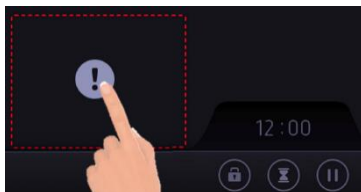
---

## La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :

- La table est mal connectée au réseau électrique.
- Le fusible de protection a sauté.
- Vérifiez si le verrouillage n'est pas activé.
- L'écran est couvert d'eau ou de graisse.
- Un objet est posé sur l'écran.

## Le symbole [ ! ] s'affiche :

- Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson.
- Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction.
- Le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson.
  - Exemple:



## Le symbole [ E ] s'affiche :

- Débranchez l'appareil pendant au moins 10 minutes puis rebranchez le.
- Appelez le Service Après-ventes.

## L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche :

- Le déclenchement de sécurité a fonctionné.
- Celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe.
- Il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes.
- Une des casseroles est vide et son fond a surchauffé.
- La table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe.

## La ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table :

- Ce n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil.
- La ventilation s'arrête automatiquement.

## Le symbole [ ] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Verrouillage du bandeau de commande" et "Sécurité enfant".

## Le symbole [ ] ou [ ] ou [ ] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Programmation de cuisson".

## Le symbole [ II ] ou [ ► ] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Pause".

## Le symbole [ E8 ] s'affiche :

- L'entrée d'air du ventilateur est obstruée, libérez-la.

## Le symbole [ Er21 ] s'affiche :

- La plaque de cuisson est en surchauffe, laissez-la refroidir et rallumez-la.

## Le symbole [ Er31 ] s'affiche :

- La plaque de cuisson n'est pas connectée au réseau. Vérifiez la connexion et reconnectez la plaque de cuisson.

## Le symbole [ Er47 ] s'affiche :

- La plaque de cuisson n'est pas connectée au réseau. Vérifiez la connexion et reconnectez la plaque de cuisson.

## Le symbole [ Er61 ] s'affiche :

- La plaque de cuisson n'est pas connectée au réseau. Vérifiez la connexion et reconnectez la plaque de cuisson.

## Le symbole [ Er62 ] s'affiche :

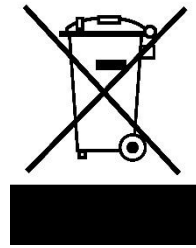
- Position de la casserole n'est pas claire. Déplacez-la à une autre position.

**Si l'un des symboles ci-dessus persiste, appelez le Service Après-Ventes.**

# PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.
- Les appareils électroniques sont composés de matériaux recyclables et parfois de matériaux nocifs pour l'environnement, mais nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil.

- Ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets ménagers.
- Faites appel au service d'enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et adaptés au recyclage des appareils électroménagers.



## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

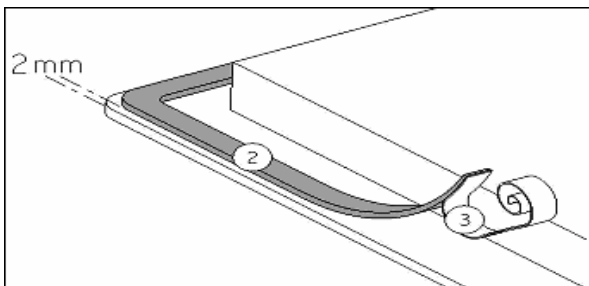
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

### Mise en place du joint d'étanchéité :

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.

Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

### Encastrement:

- **Dimension de découpe du plan de travail :**

Appareil	Découpe du plan de travail (mm)
	Largeur x Profondeur
<b>7300002</b>	<b>908 x 504</b>

- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm.**
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**



- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermos résistants.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas la table au-dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Garantir un espace de 20 mm en dessous du caisson pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur.
- Il est également important de s'assurer que le tiroir n'est pas bondé et que l'espace de 20mm est toujours respecté.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 500 mm.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.
- **MISE EN GARDE** : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

# CONNEXION ELECTRIQUE

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipôles. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être incorporé à l'installation fixe conformément aux réglementations de l'installation.
- Le câble d'alimentation doit être placé de sorte à ce qu'il ne touche pas de parties chaudes de la table de cuisson. En outre, le câble ne doit être soumis à aucune contrainte mécanique (par exemple : un tiroir).

## Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 220-240 V~/400 V~ 50/60 Hz.

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

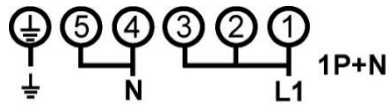
Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
220-240V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 6 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	45 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 6 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	3 Phases + N	5 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

\* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6

## Branchement de la table

### Monophasé 220-240V~ 1P+N :

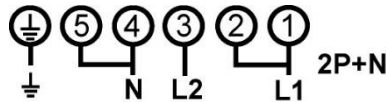
Mettre un premier pontet en 1 et 2, un deuxième entre 2 et 3, puis un troisième en 4 et 5  
Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot 4 ou 5 et la phase L1 sur le plot 1, 2 ou 3.



### Biphasé 400V~ 2P+N :

Mettre un premier pontet entre 2 et 3, puis un second pontet 4 et 5.

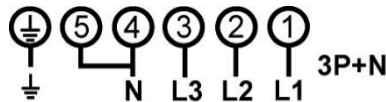
Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot 4 ou 5, la phase L1 sur le plot 1 et la phase L2 sur le plot 2 ou 3.



### Triphasé 400V~ 3P+N :

Mettre un pontet entre 4 et 5.

Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot 4 ou 5, la phase L1 sur le plot 1, la phase L2 sur le plot 2 et la phase L3 au plot 3.



**Attention !** Veillez à bien engager les fils et à bien serrer les vis.

**Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.**

# SUMMARY

---

<b>SAFETY</b> .....	<b>61</b>
PRECAUTIONS BEFORE USING .....	61
USING THE APPLIANCE .....	62
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE .....	63
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE .....	64
OTHER PRECAUTIONS .....	64
<b>DESCRIPTION OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>65</b>
TECHNICAL CHARACTERISTICS .....	65
COOKING AREA .....	65
CONTROL PANEL .....	66
<b>USE OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>66</b>
DISPLAY .....	66
PAN DISPLAY .....	66
<b>STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT</b> .....	<b>67</b>
BEFORE THE FIRST USE .....	67
INDUCTION PRINCIPLE .....	67
VENTILATION .....	67
SENSITIVE SCREEN .....	67
POWER SELECTION ZONE "SLIDER" .....	67
STARTING-UP .....	68
PAN DETECTION .....	69
PAN MOVE FUNCTION .....	69
RESIDUAL HEAT INDICATION .....	70
BOOSTER FUNCTION .....	70
TIMER .....	71
PAUSE FUNCTION .....	73
PAN PROGRAMS .....	73
CONTROL PANEL LOCKING .....	74
OPERATING TIME LIMITATION .....	74
SETTINGS MENU .....	75
PERSONALISE .....	75
CHILD LOCK .....	76
SOUND .....	77
BRIGHTNESS .....	77
CLOCK SETTINGS .....	78
LANGUAGE .....	78
FACTORY RESET .....	78
SYSTEM POWER LIMIT .....	79
<b>CONFLICT MANAGEMENT</b> .....	<b>80</b>
POWER CONFLICT .....	80
SCENARIO CONFLICT .....	83
INTERFACE CONFLICT .....	83
PAN CONFLICT .....	83
<b>COOKING ADVICE</b> .....	<b>84</b>
PAN QUALITY .....	84
PAN DIMENSION .....	84
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING .....	85
<b>MAINTENANCE AND CLEANING</b> .....	<b>85</b>
<b>WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM</b> .....	<b>85</b>
<b>ENVIRONMENT PRESERVATION</b> .....	<b>86</b>
<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b> .....	<b>87</b>
<b>ELECTRICAL CONNECTION</b> .....	<b>88</b>

# SAFETY

---

## Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer cannot be responsible for damage caused by installation or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The induction hob cannot be used as a freestanding appliance, or as a working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance cannot be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.

## Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on cooking when using grease or oils, which can quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself whilst or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetic objects (bank cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- In general do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. In case of untimely engaging or residual heat, these may heat up, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

## Precautions not to damage the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enameled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminum sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

## Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch off the appliance and turn off the electrical supplying.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- A repair must be made by a Caple approved engineer or similarly qualified person. Do not open the appliance casing or attempt to repair by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a similar cable approved by the manufacturer. Please contact Caple after sales for assistance.

## Other precautions

- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
- Do not to use aluminum or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.
- **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.



**THE USE OF EITHER POOR QUALITY PAN OR ANY INDUCTION ADAPTOR PLATE FOR NON-MAGNETIC COOKWARE RESULTS IN A WARRANTY BREACH. IN THIS CASE, THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE HOB AND/OR ITS ENVIRONMENT.**





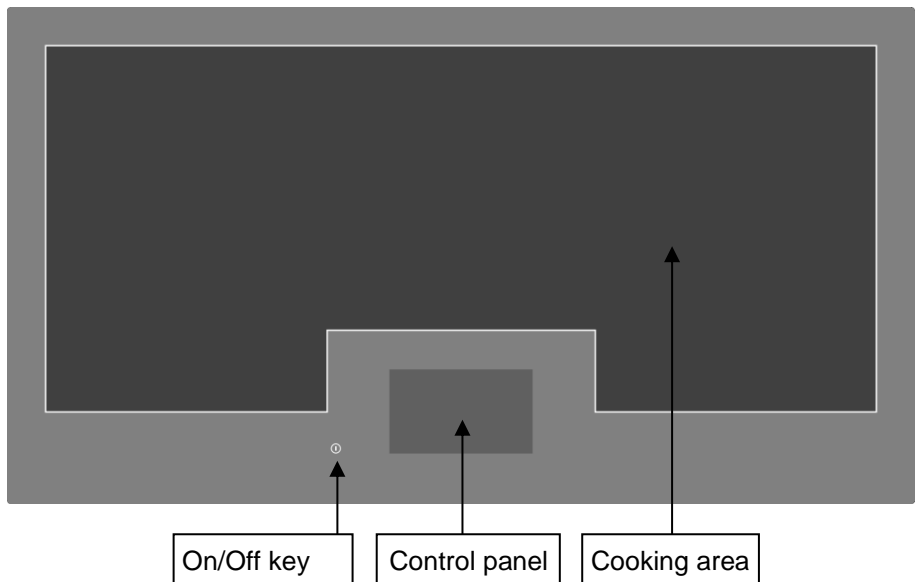
# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

## Technical characteristics

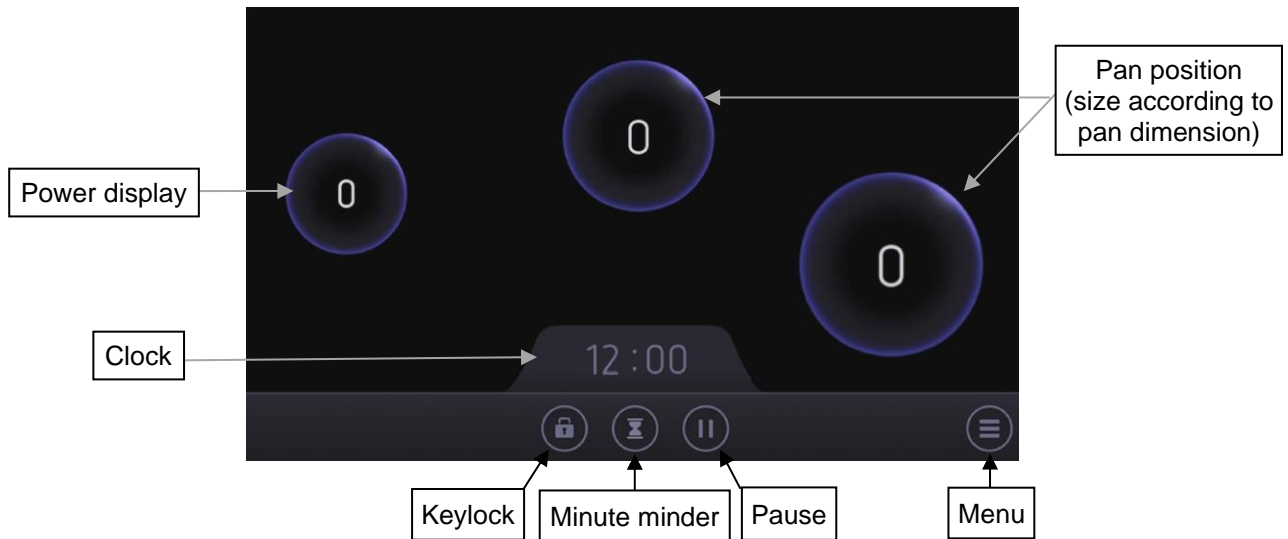
Type	7300002
Total power	11100 W
Energy consumption for the hob $EC_{hob}^{**}$	179,6 Wh/kg
Dimension of the cooking area	734 x 370mm
Minimum detection	Ø 100mm
Nominal power*	2600 W
Booster power*	3650 W
Standardised cookware category**	A (Ø 150mm)
Energy consumption $EC_{cw}^{**}$	195,2 Wh/kg
Standardised cookware category**	B (Ø 180mm)
Energy consumption $EC_{cw}^{**}$	190,4 Wh/kg
Standardised cookware category**	C (Ø 210mm) x2
Energy consumption $EC_{cw}^{**}$	174,4 Wh/kg
Standardised cookware category**	D (Ø 240mm)
Energy consumption $EC_{cw}^{**}$	163,6 Wh/kg

\* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.  
 \*\* calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).

## Cooking area



## Control panel



## USE OF THE APPLIANCE

### Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Description</u>
0	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Power level	Selection of the cooking level.
!	Pan failure	Inadequate pan or pan conflict.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
B	Booster	The Booster is activated.
🔒	Locking	Control panel locking.
🔥	Keep warm, Melting, Simmering	Maintain automatically at approximately 44, 70 and 94°C
	Pause	The hob is in pause.

### Pan display

There are 3 types of display possible for your pan, according to pan dimensions: small, medium and large.



In the same way, the colour of the pan display will evolve according to the power level selected:

- Grey No power / pan lifted
- Blue Power level 0
- Purple Power level 1 to 3.5
- Red Power level 4 to 6.5
- Orange Power level 7 to B



# STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

---

## Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

## Induction principle

Induction coils are located under the cooking area. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.

Of course, the pan must be suitable:

- All ferromagnetic pans are recommended (please verify it thanks a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms...
- Are excluded: copper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware,...

The induction heating zone adapts automatically to the size of the pan. Pans with too small diameter may not work. This diameter is varying in relationship to the heating zone diameter.

If the pan is not suitable to the induction hob it wouldn't be displayed on the screen.

## Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the energy brought out by the electronic system reach a certain level. The ventilation will run at high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

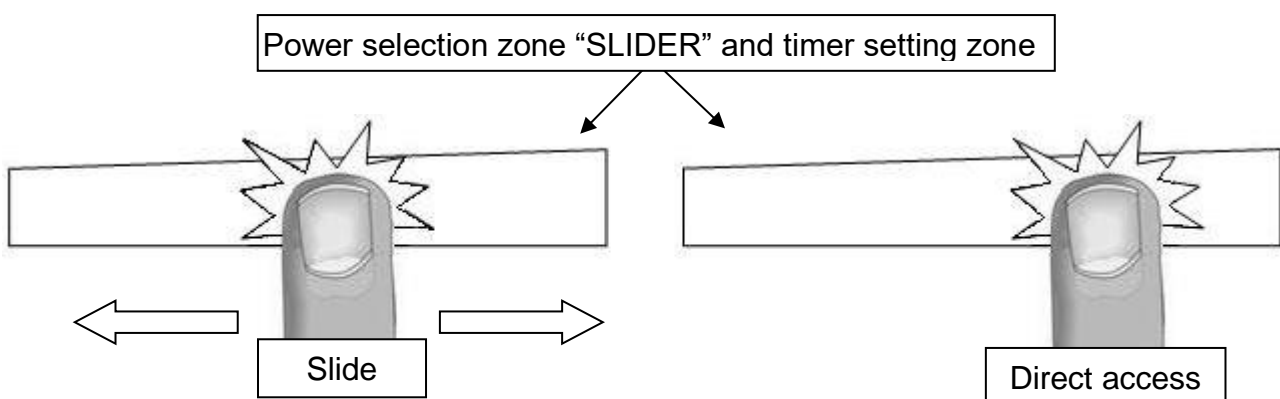
## Sensitive screen

Your induction hob is equipped with electronic controls with TFT screen. When your finger presses the display, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number on the screen and/or a "beep" sound. **For general use, ensure only one button is pressed at any time.**

## WARNING: NEVER PLACE A PAN ON THE SCREEN.

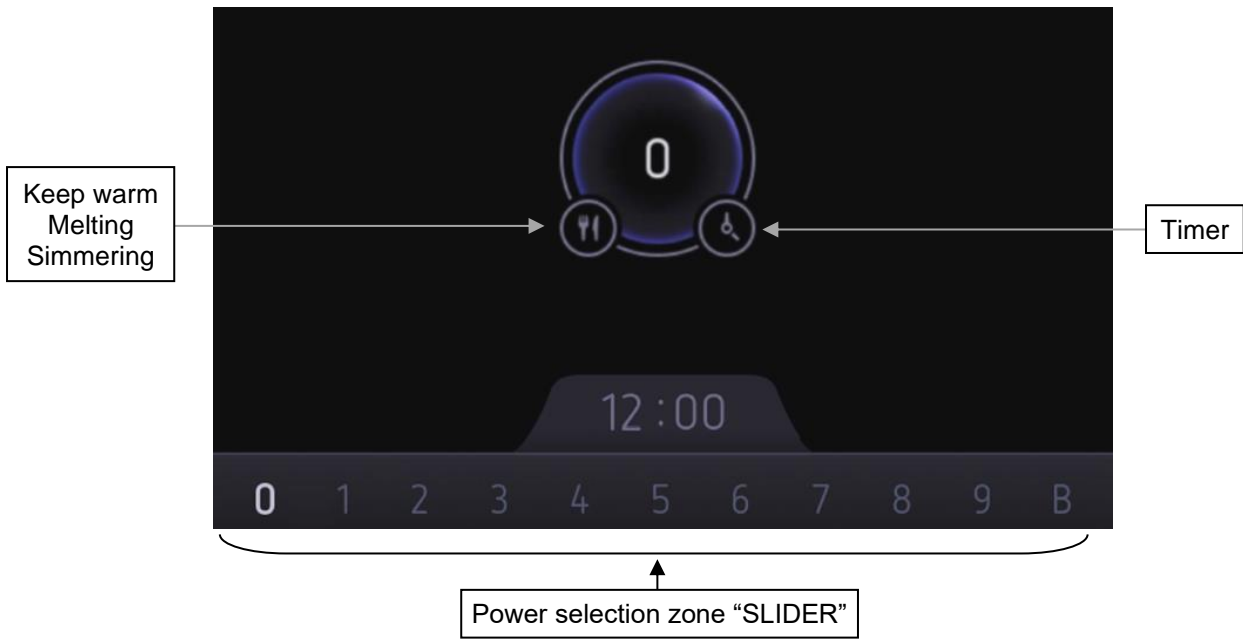
### Power selection zone "SLIDER"

To select the power with the slider, slide your finger on the "SLIDER" zone. You can also select the power by placing your finger directly on the chosen level.



# Starting-up

Place a pan and select the desired power level by using the slider at the bottom of the display.

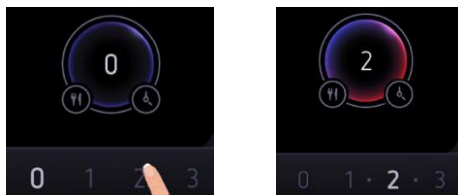


- Start-up / switch off the hob:**

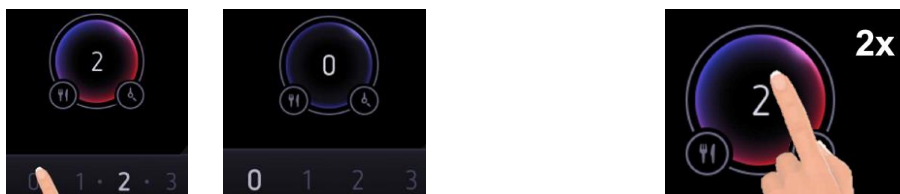
Action	Control panel	Display
To start	Press key [ 0 ]	Main screen
To stop	Press key [ 0 ]	Clock or [ H ]

- Start-up / switch off a cooking process:**

Action	Control panel	Display
Pan selection	Place a pan on the hob	[ 0 ]
To set (adjust the power)	Select a zone and slide on the "SLIDER" to the right or to the left	[ 0 ] to [ B ]



Action	Control panel	Display
To stop	Slide to [ 0 ] on "SLIDER" or double tap on the zone	[ 0 ] or [ H ]



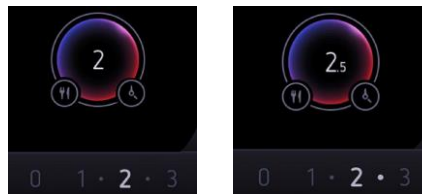
If no action is made within 20 seconds the electronics returns to waiting position.

- **Power levels:**

For optimal using and control of your cooking process, 17 power levels are implemented.

When a pan is selected the display shows only full power levels on the slider.

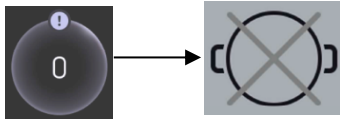
As soon as a power level is selected on the slider, a little dot will be displayed between the full power levels to indicate half power levels.



## **Pan detection**

The pan detection ensures perfect safety. The induction doesn't work:

- If there is no pan on the heating zone.
- If this pan is not suitable to the induction.  
In this case it is impossible to increase the power and the display shows:



An information message can be displayed by pressing the mark.

It informs the user that the pan isn't suitable for induction and another pan must be used.

- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows the pan in grey. When the pan is put back on the heating zone, the display is showed in colour again and the cooking continues with the power level set before.

## **Pan move function**

This function allows you to move your pan to any place in the cooking area zone, while always keeping the associated settings.

It is important to always move one pan at a time.

If several movements are made simultaneously, an inconsistency will be detected by the hob:

- One of the pans will no longer be displayed.
- One of the pans will not be displayed on the right place.
- An error can appear on the screen.

To avoid scratches and damage on the glass top:

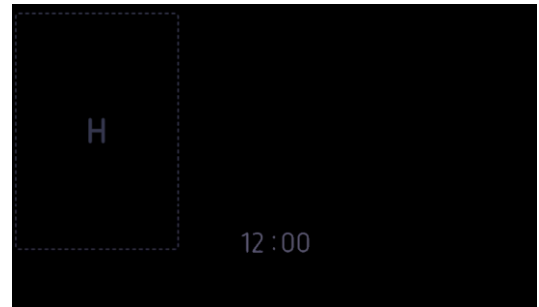
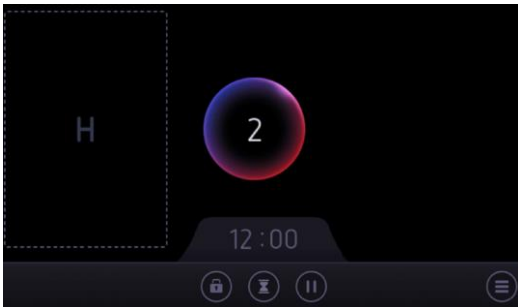
**We recommend to you lift pans and not slide them over the hob!**

## Residual heat indication

After the switching off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [ H ] on the display.

The symbol [ H ] disappears when the heating zones may be touched safely.

As long as the residual heat indicators are on, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**



## Booster function

The Booster function [ B ] add a booster power to the selected heating zone.

If this function is activated the heating zones work for 10 minutes with an ultra-high Booster.

Booster is useful for example to heat up rapidly big quantities of water for rice, pasta or noodles etc.

- **Start-up / Stop the booster function:**

Action

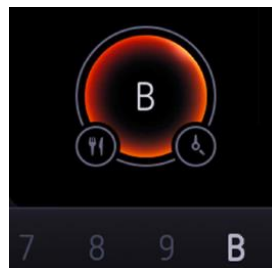
Pan selection  
Start up the Booster  
Stop the Booster

Control panel

Select the desired zone  
Slide on the "SLIDER" to [ B ]  
Slide on the "SLIDER"

Display

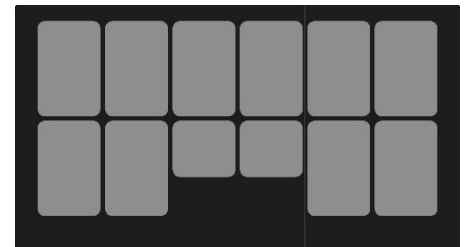
[ 0 ]  
[ B ]  
[ 9 ] to [ 0 ]



- **Power management:**

The Power Management prevents the mains connection from overloading.

The Power Management is prioritizing, e.g. the pan with the last increased power level, will get the desired power level. Another pan that is put on the same induction coil will be reduced in its power if the total power request of the two pans exceeds 3.7 kW. In that case you hear an acoustic feedback and the power level of the pan will be reduced to the maximum possible power:



Heating zone selected    The other heating zone:(example: level 9)

[ B ] is displayed                      [ 9 ] goes to [ 6 ] or [ 8 ] depending on the type of pan

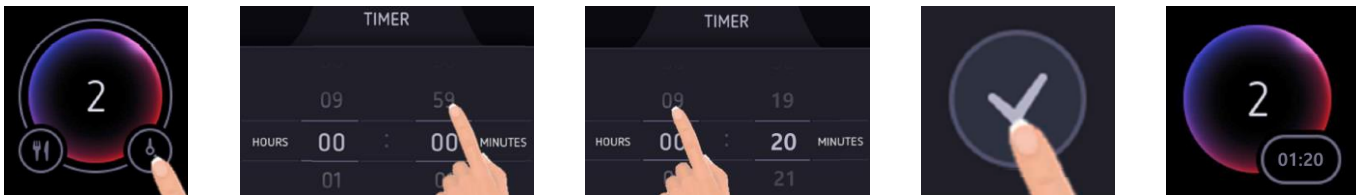
# Timer

The timer is able to be used simultaneous with all heating zones and this with different time settings (from 0 to 9 hours and 59 minutes) for each heating zone.

- **Setting and modification of the cooking time:**

Example for 1 hour and 20 minutes at power 2:

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Pan selection	Select the desired pan	[ 0 ]
Select the power level	Slide on the "SLIDER" to [ 2 ]	[ 2 ]
Select "Timer"	Press [ ⌚ ] next to the pan	[ 00:00 ]
Set the minutes	Scroll to [ 20 ]	[ 00:20 ]
Set the hours	Scroll to [ 01 ]	[ 01:20 ]
Validate the settings	Press [ ✓ ] to validate the settings	[ 01:20 ] appears next to the pan on the screen and the Timer start

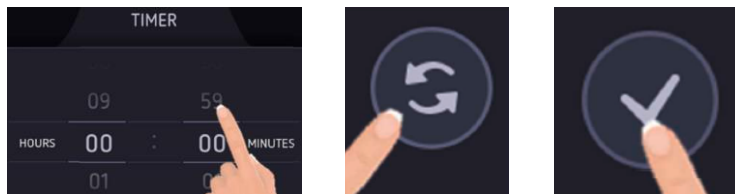


The time is confirmed, and the cooking starts.

## **To stop the cooking time:**

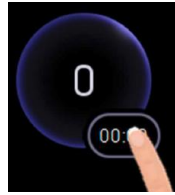
Example for 1 hour and 05 minutes at power 2:

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Pan selection	Select the desired pan	[ 2 ]
Select "Timer"	Press [ ⌚ ] next to the pan	[ 01:05 ]
Set the hours	Scroll to [ 00 ]	[ 00:05 ]
Set the minutes	Scroll to [ 00 ]	[ 00:00 ]
<b>Or</b> select "Reset"	Press [ ⌚ ]	[ 00:00 ]
Validate the settings	Press [ ✓ ] to validate the settings	Timer stops and cooking process continues



- **Automatic stop at the end of the cooking time:**

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [ 00:00 ] and a sound rings. To stop the sound and the blinking, press on [ 00:00 ]. After 30 seconds the sound stops automatically.



- **Minute minder function:**

Example for 45 minutes:

Action

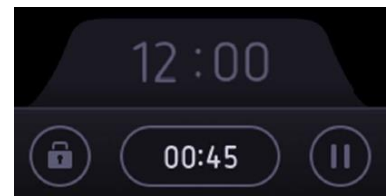
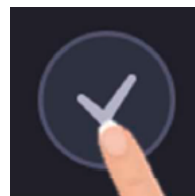
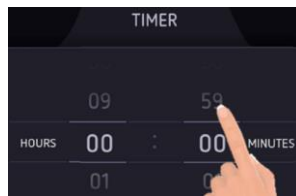
Activate the hob  
 Select "Egg timer"  
 Set the minutes  
 Validate the settings

Control panel

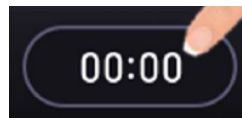
Press key [ ① ]  
 Press [ ⏸ ]  
 Scroll to [ 45 ]  
 Press [ ✓ ] to validate the settings

Display

Main screen  
 [ 00:00 ]  
 [ 00:45 ]  
 [ 00:45 ] on the bottom of the Screen and the Egg timer starts



As soon as the selected cooking time is finished the Egg timer display will blink [ 00:00 ] and a sound will be heard. To stop the sound and the blinking, press the display [ 00:00 ]. The hob switches off.



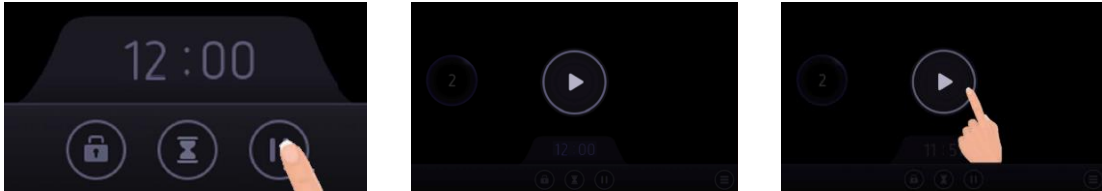


## Pause function

This function stops the entire hob's cooking activity temporarily and allows restarting with the same settings. If the Pause state is longer than 10 minutes, the hob will automatically switch off.

- **Start-up/stop the pause function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Engage pause	Press [ II ]	The display goes grey and [ ► ] appears All cooking process are stopped
Stop the pause	Press [ ► ]	Previous setting are on the display Cooking process resumes



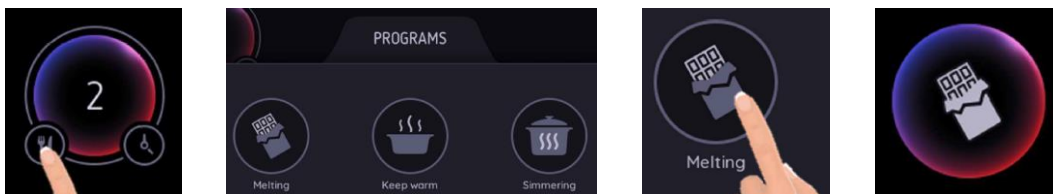
## Pan programs

This function allows you to select pre-defined cooking programs. This will avoid liquids overflowing and burning on the bottom of the pan. The hob will automatically reach and maintain the temperatures according to the selected program:

- Melting (44°C)
- Keep warm (70°C)
- Simmering (94°C)

- **To engage, to start the function “Keep warm”:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Pan selection	Select the desired pan	[ 0 ]
Select “Programs”	Press [ 🍲 ] next to the pan	Programs selection menu appears
Engage melting	Press [ 🍲 ]	[ 🍲 ]
Engage keep warm	Press [ 🍲 ]	[ 🍲 ]
Engage simmering	Press [ 🍲 ]	[ 🍲 ]
To stop	Select the pan and slide to [ 0 ] or press again on the selected program in the menu or double tap on the pan	[ 0 ] or [ H ]



This function can be started independently on all the heating zones. The maximum duration of these programs is 2 hours.

## Control panel locking

To avoid accidentally activating or interfering with the setting of the cooking zones , in particular during cleaning, the control panel can be locked (with exception of the On/Off key [ ① ]).

- **Lock:**

Action

Start

Locking the hob

Control panel

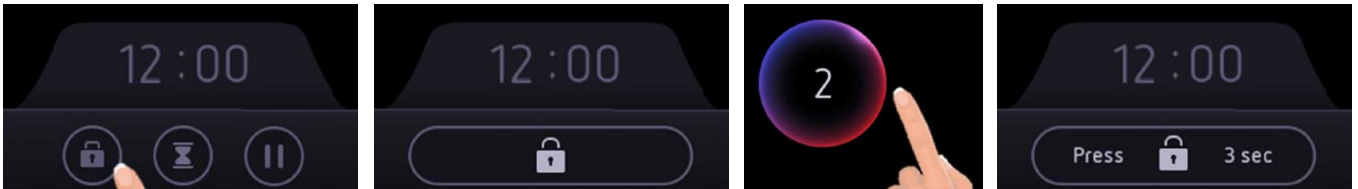
Press on key [ ① ]

Press [ 🔒 ]

Display

[ 0 ] or [ H ]

[ 🔒 ] appears on the bottom



The hob is locked, and no action can be done.

If you try to do an action, the hob will inform you that the locking function is activated.

An acoustic feedback can be heard, and a message will appear at the bottom of the screen.

In the case where cooking processes are activated, they still be running but can't be modified.

- **Unlock:**

Action

Unlock the hob

Control panel

Press [ 🔒 ] during 3 seconds until the animation around the symbol is complete

Display

[ 🔒 ] disappears



The hob is unlocked.

## Operating time limitation

Each cooking level is equipped with an operating time limitation: the cooking process is automatically switched off after a certain time without any change of settings. This time is varying according to the selected power level as described in the table below.

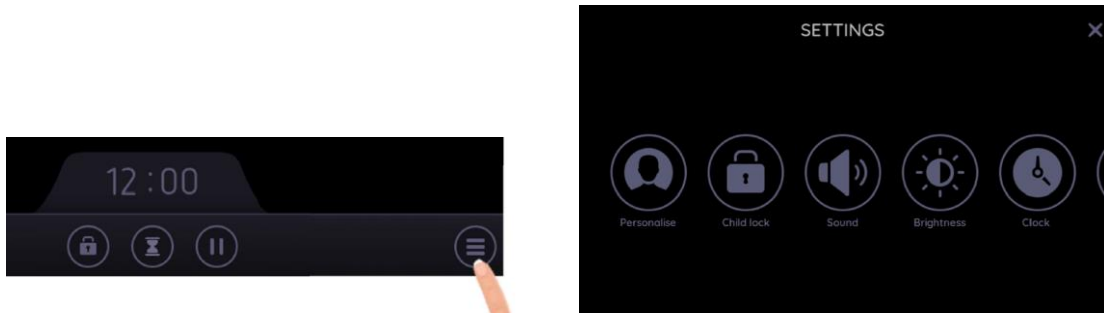
Power level	Operating time
Keep warm	2 hours
1 / 1.5	10 hours
2 / 2.5 / 3 / 3.5	5 hours
4 / 4.5	4 hours
5 / 5.5	3 hours
6 / 6.5 / 7 / 7.5 / 8 / 8.5	2 hours
9	1 hours
B	10 minutes (switch to level 9 after this time)

# Settings Menu

The settings menu contains various functions to configurate the hob:

- Personalise
- Child lock
- Sound
- Brightness
- Clock
- Language
- Factory Reset

To enter this menu, press the icon [☰] at the front right of the screen. Swipe to the left or to the right to navigate in this menu.



## Personalise

This function allows to change the main bar at the bottom of the screen. It allows you to choose to show the pause, the minute minder and the control panel locking.

- **Change the main bar:**

### Action

Enter in the Settings menu  
Enter in the Personalise setting  
Personalise main bar

Validate the settings

### Control panel

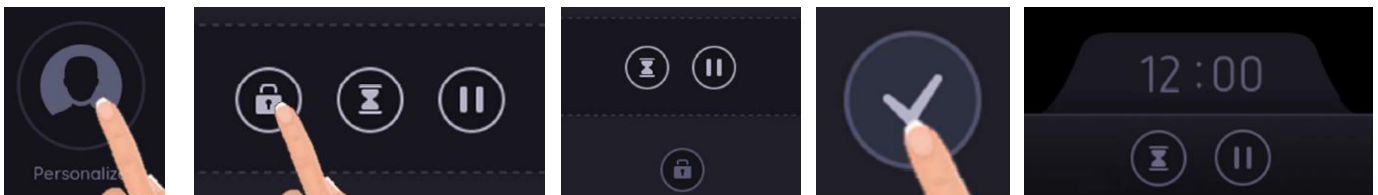
Press menu key [☰]  
Press on [☰]  
Press on the icon that isn't wanted and grab it out of the icon zone  
Press [✓] to validate the settings

### Display

The settings are displayed  
Personalise setting is open

Settings main menu

The new main bar is displayed at the bottom of the screen (under the clock) during cooking.



# Child Lock

In order to restrict the access (e.g. for children) and prevents from accidentally operation of the hob, it is possible to activate the Child Lock function.

- **Activate the child lock:**

Action

Enter in the Settings menu  
 Enter in the Child Lock setting  
 Activate the Child Lock  
 Validate the settings

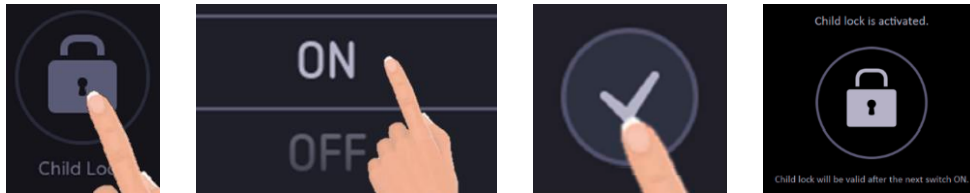
Control panel

Press menu key [ ≡ ]  
 Press on [ 🔒 ]  
 Scroll to "ON"  
 Press [ ✓ ] to validate the settings

Display

The settings are displayed  
 Child Lock setting is open  
 The Child Lock is activated

Settings main menu



Each time the hob switches on, the display shows the Child Lock symbol. Press this symbol for 3 seconds to access to the main screen.



- **Deactivate the child lock:**

Action

Enter in the Settings menu  
 Enter in the Child Lock setting  
 Deactivate the Child Lock  
 Validate the settings

Control panel

Press menu key [ ≡ ]  
 Press on [ 🔒 ]  
 Scroll to "OFF"  
 Press [ ✓ ] to validate the settings

Display

The settings are displayed  
 Child Lock setting is open  
 The Child Lock is deactivated

Settings main menu

Now, each time the hob switches on, the main screen is displayed directly.

# Sound

This function allows to change the sound level.

- **Change the sound level:**

Action

Enter in the Settings menu  
Enter in the Sound setting

Control panel

Press menu key [ ≡ ]  
Press on [ 🔊 ]

Display

The settings are displayed  
Sound setting is open

It is possible to change the sound level for:

- Notification (acoustic feedback for validation, etc ...)
- Timer (ring tone at the end of the timer)

Change the Sound level

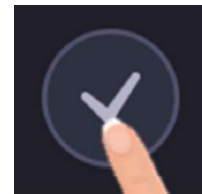
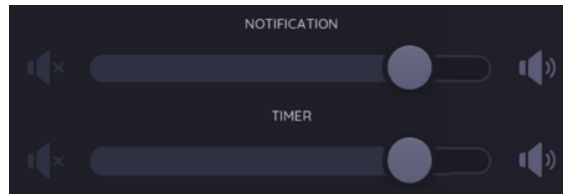
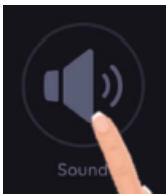
Slide on the "SLIDER"

The "SLIDER" displays the sound level

Validate the settings

Press [ ✓ ] to validate the settings

Settings main menu



# Brightness

This function allows to change the brightness level of the screen.

- **Change the brightness level:**

Action

Enter in the Settings menu  
Enter in the Brightness setting  
Change the Brightness level

Control panel

Press menu key [ ≡ ]  
Press on [ ☀ ]  
Slide on the "SLIDER"

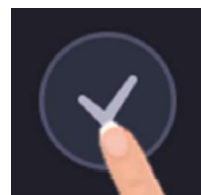
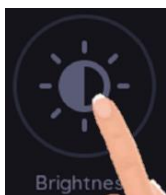
Display

The settings are displayed  
Brightness setting is open  
The "SLIDER" displays the brightness level

Validate the settings

Press [ ✓ ] to validate the settings

Settings main menu



# Clock Settings

This function allows to set the time of the clock that shows on the main screen.

- **Change the Clock settings:**

Action

Enter in the Settings menu  
 Enter in the Clock settings  
 Set the Clock

Validate the settings

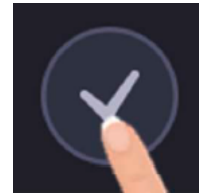
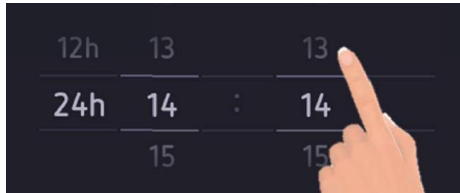
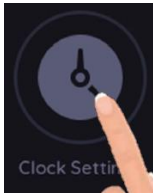
Control panel

Press menu key [ ☰ ]  
 Press on [ ⌚ ]  
 Scroll to set the minutes  
 and hours  
 Press [ ✓ ] to validate  
 the settings

Display

The settings are displayed  
 Clock Settings is open  
 The Clock is set  
 Settings main menu

It is possible to choose between a 12 hours or 24 hours format display.



# Language

This function allows to set the language you prefer.

- **Change the Language:**

Action

Enter in the Settings menu  
 Enter in the Language setting  
 Set the Language

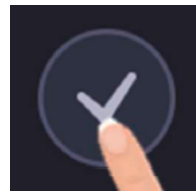
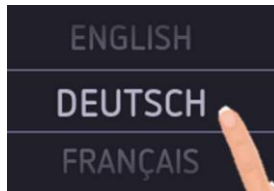
Validate the settings

Control panel

Press menu key [ ☰ ]  
 Press on [ 🌐 ]  
 Scroll to set the desired  
 language  
 Press [ ✓ ] to validate  
 the settings

Display

The settings are displayed  
 Language settings is open  
 The language is set  
 Settings main menu



# Factory reset

This function allows to reset all settings.

- **Reset the settings:**

Action

Enter in the Settings menu  
 Enter in the Factory reset  
 Reset all settings

or

Abort the reset

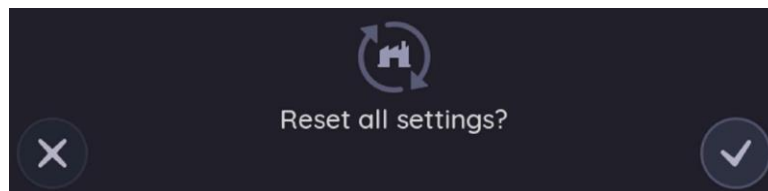
Control panel

Press menu key [ ☰ ]  
 Press on [ 🏠 ]  
 Press [ ✓ ]

Press [ ✕ ]

Display

The settings are displayed  
 Factory reset is open  
 Settings are set again as out  
 of factory  
 Exit the Factory reset menu



# System power limit

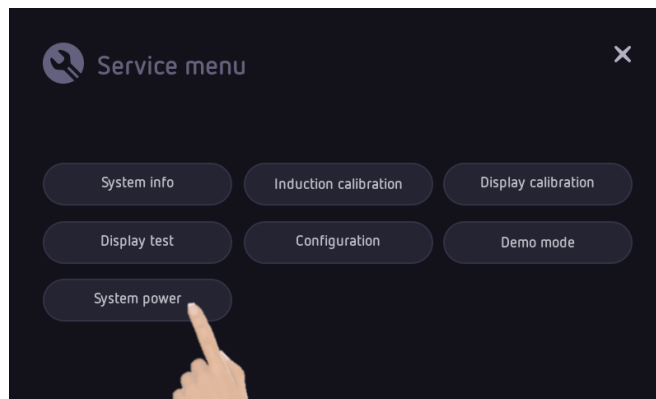
The factory default setting is 11.0 kW full power. The power of the hob can be limited. It can be set from 2.4kW to 11.0kW, in 100W steps.

Here's how to access this setting:

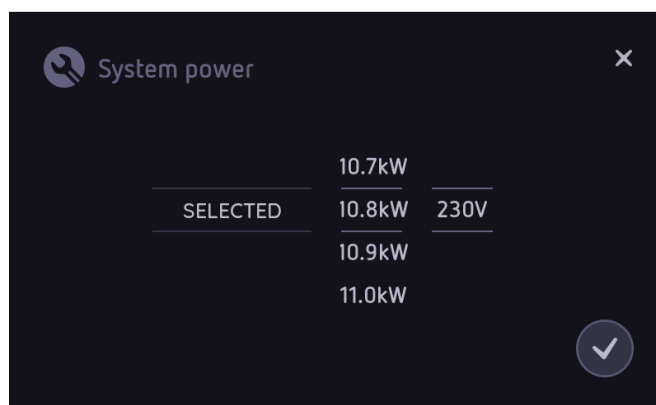
- A. Disconnect the hob from the electrical network.
- B. Connect the hob to electrical network and consider that the configuration setting has to be made in a maximum time of 2 minutes.
- C. Do not press the On/Off [ ⏻ ] key in a first step.
- D. Perform the following operation once the clock indicating "12:00" is displayed on the screen.
- E. Press the On/Off key [ ⏻ ] 4 times:
  - Press the On/Off key [ ⏻ ] (short press) three times in a row,
    - o Less than one second must elapse between each press.
  - The 4th time, press and hold the on/off key [ ⏻ ] (long press) until you hear a long "BEEP".
    - o The "Service Menu" appears on the screen
  - Release the key

A double " BIP " indicates that the procedure has failed (time exceeded in the selection of keys, ...). In this case the procedure must be repeated in step D (or A if necessary).

- F. The "Service Menu" appears as shown below, select the setting "System power":



- G. You can select the desired value, with power adjustable in 100W steps.



Confirm the settings by pressing the "validate" key at the bottom right.  
To exit the menu without modification, press the cross in the upper right corner.

# CONFLICT MANAGEMENT

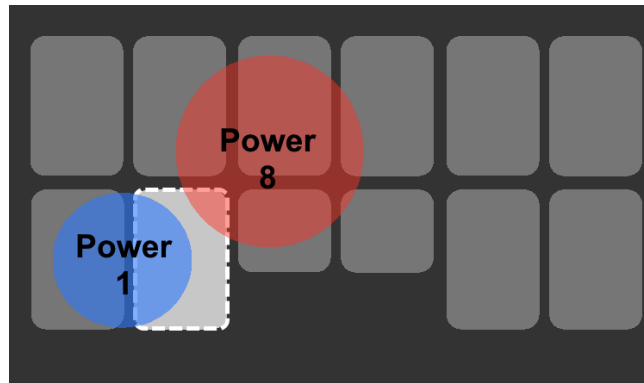
---

Different types of conflict can occur on the display during cooking process:

- Power conflict
- Scenario conflict
- Interface conflict
- Pan conflict

## Power conflict

An unfavourable position of pans on the hob (on the same induction coil) in combination with strongly different power levels can cause a conflict.

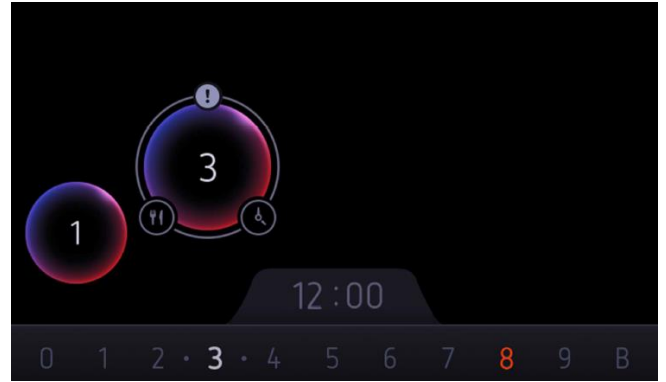
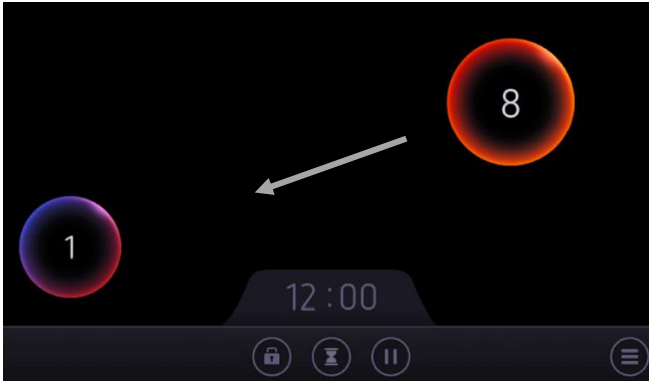


Due to safety reasons, the pan with the lowest power level has priority (blue pan – power [ 1 ]). This means that the induction coil with the conflict (marked in white) will only transmit the power which is necessary to get the requested power level of this pan. The other pan (red pan – power [ 8 ]) can only get the same power out of this induction coil as needed to heat the blue pan. Therefore, the power level of the red pan decreases.



- **Case 1:**

Pan with power level [ 8 ] moves to an induction coil which is already in operation.



A power level conflict occurs:

- The power level of the moved pan is decreased to the max. possible power level (here e.g. level [ 3 ]).
- The display shows the originally set power level (here e.g. level [ 8 ]) in red and the maximum possible power level (here e.g. level [ 3 ]) in white.
- The pan shape shows an exclamation mark to indicate that there is a conflict.

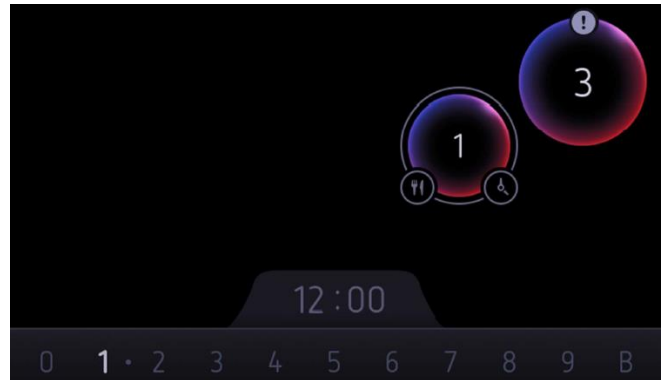
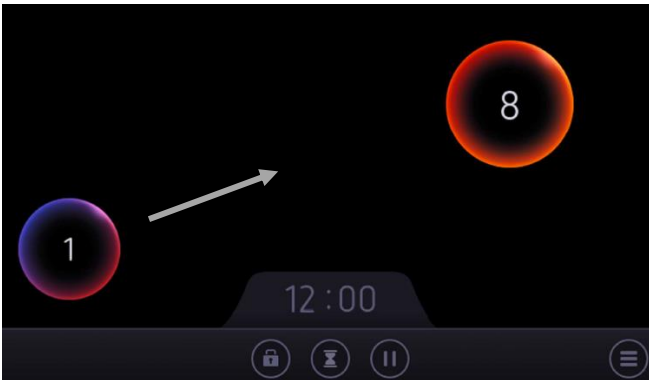
- **Solution 1:**

Pan with power level 1 moves to an induction coil which is in operation already.

- Move the pan within 10 seconds (away from the induction coil with a conflict). The originally set power level (here e.g. level [ 8 ]) will be restored automatically.
- Accept the reduced power level. The conflict message goes out of view after 10 seconds.
- Reduce the difference in the power levels that are set for the pans.

- **Case 2:**

Pan with power level [ 1 ] moves to an induction coil which is in operation already.



A power level conflict occurs:

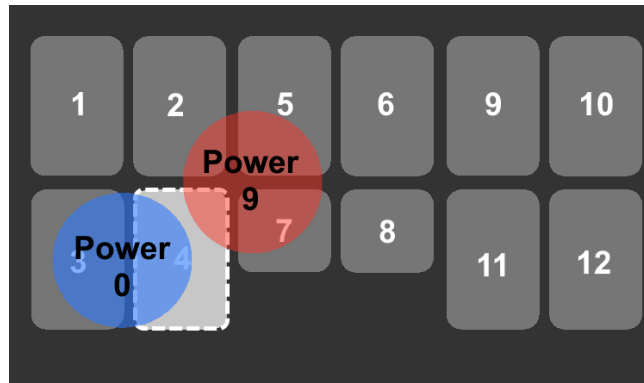
- Due to safety reasons the pan with the lowest power level has priority.
- The power level of the pan (heated with power level [ 8 ]) is decreased to the max. possible power level (here e.g. level [ 3 ]).
- The pan shape shows an exclamation mark to indicate that there is a conflict.

- **Solution 2:**

- Move the pan within 10 seconds (away from the induction coil with a conflict). The originally set power level (here e.g. level [ 8 ]) will be restored automatically.
- Accept the reduced power level. The conflict message goes out of view after 10 seconds.
- Reduce the difference in the power levels that are set for the pans.

- **Case 3:**

Pan is put on an induction coil which is in operation already.



The pan with power level [ 9 ] is heated with induction coil 2, 4, 5 and 7.

If another pan (without power) is put on induction coils 3 and 4, then a conflict arises on induction coil 4.

Induction coil 4 may no longer supply any power now, because the power level requirement of the pan that was put on the hob last, is [ 0 ].

- **Solution 3:**

- Set a power level for the pan that was put on the hob last.
- Move the pan to another position on the hob.

## Scenario conflict

This conflict occurs if the positioning of the pans on the hob is not clear.  
The conflict is always shown on the display. Lift one or more pans until the problem is solved.  
The pans are seen as newly placed pans; all settings that have been set for the pans are disappeared.

Example of conflict:

- 2 pans placed at the same moment on the hob.
- 2 pans moved at the same moment on the hob.

## Interface conflict

The display cannot correctly show the position of the pans on the hob.  
Move pans to solve the conflict. Then you will be able to set the power level.

It is possible to put max. 6 pans on the hob.

## Pan conflict

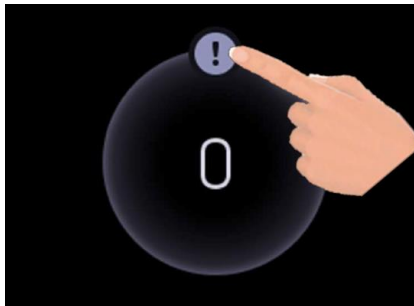
The induction hob detects pans that are larger than 100 mm and smaller than 145 mm. But these small pans cannot be used on every position on the hob.

An induction coil needs to be covered for at least 10% to be able to heat up a pan.

If a small pan does not heat up on a specific position, move it a little bit to a different position.

In pan selection mode, a small pan that is not on a correct position shows in a grey colour with an exclamation mark.  
Press the exclamation mark to show the info message.

Example:



# COOKING ADVICE

---

## Pan quality

**Adapted materials:** steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.

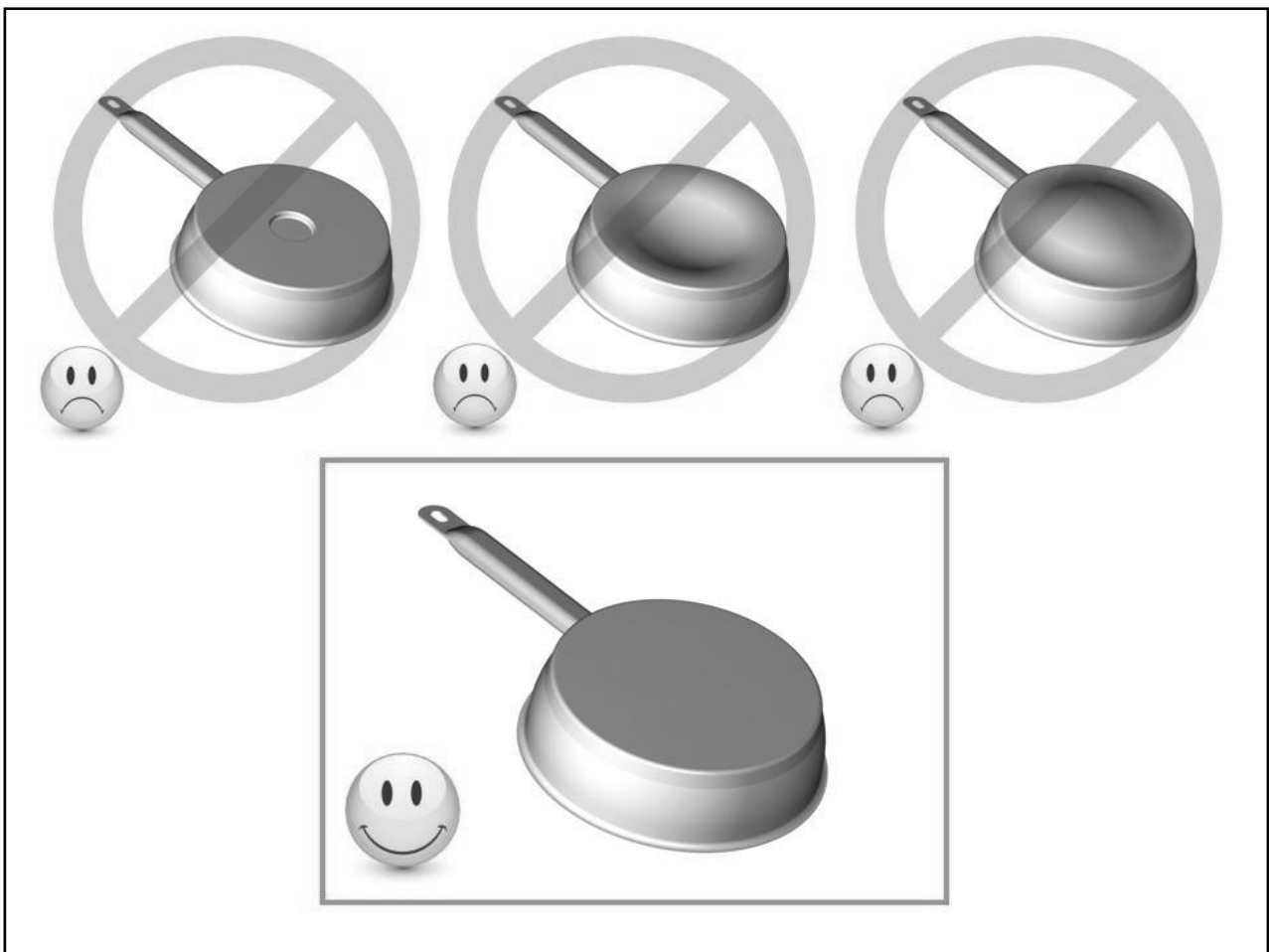
**Not adapted materials:** aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles:

- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [ 9 ]. This water must heat in a few seconds.
- A magnet sticks on the bottom of the pan.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure on the appliance and doesn't influence the cooking operating.



## Pan dimension

The cooking zones are, until a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.

To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan well in the centre of the cooking zone.

## Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

1 to 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking, Simmering	Meat, liver, eggs, sausages, pancakes
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, waffles
9	Frying, roasting, Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes, water
B	Frying, roasting Boiling water	scallops, steaks Boiling significant quantities of water

## MAINTENANCE AND CLEANING

Switch-off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob if the glass is too hot because they are risk of burn.

Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.

Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be absolutely avoided.

Do not ever use any steam-cleaner or pressure washer.

Do not use any object that may scratch the ceramic glass.

Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.

Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

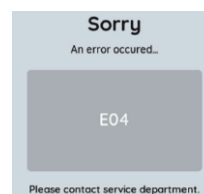
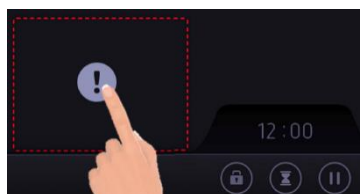
## WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

### The hob or the cooking zone doesn't start-up:

- The connection to the network is wrong.
- The protection fuse has disconnected.
- The locking function is activated.
- The sensitive keys are covered with grease or water.
- An object is put on a key.

### The control panel displays [ ! ]:

- There is no pan on the cooking zone.
- The pan is not compatible with induction.
- The bottom diameter of the pan is too small.
  - Example:



**The control panel displays [ E ]:**

- The electronic system is defective.
- Disconnect and reconnect the hob at the circuit breaker.

**One or all cooking zone cut-off:**

- The safety system is activated.
- You forgot to turn off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of power level to prevent overheating

**Continuous ventilation after turning off the hob:**

- This is not a failure; the fan continues to run to protect the electronic components.
- The fan cooling stops automatically.

**The automatic cooking system doesn't start-up:**

- The cooking zone is still hot [ H ].
- The highest power level is set [ 9 ].

**The control panel displays [ 🔒 ]:**

- Refer to the chapter "control panel locking".

**The control panel displays [ 🍳 ] or [ 🔥 ] or [ 🗑️ ]:**

- Refer to the chapter "Pan programs".

**The control panel displays [ || ] or [ ▶ ]:**

- Refer to the chapter "Pause".

**The control panel displays [ E8 ]:**

- The air inlet of the ventilator is obstructed, release it.

**The control panel displays [ Er21 ]:**

- The hob is overheated, switch off, let it cool and then turn it on again.

**The control panel displays [ Er31 ]:**

- The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

**The control panel displays [ Er47 ]:**

- The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

**The control panel displays [ Er61 ]:**

- The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

**The control panel displays [ Er62 ]:**

- Pan position not clear. Move the pan to another position.

**If one of the symbols above persists, call the after sales service.**

## **ENVIRONMENT PRESERVATION**

---

- The materials of packing are ecological and recyclable.
- The electronic appliances are composed of recyclable, and sometimes harmful materials for the environment, but necessary to the good running and the safety of the appliance.

- Do not dispose of your appliance with household waste.
  - Contact your local waste collection centre, which is equipped to recycle household appliances.

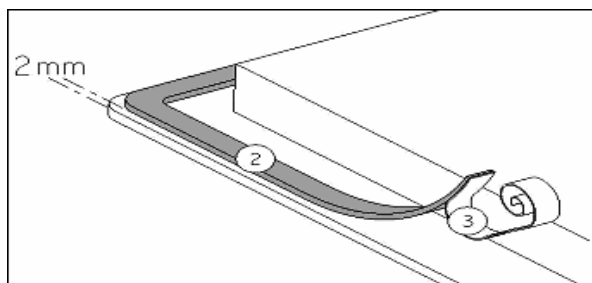


# INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.  
The installer is held to respect the legislation and the standards enforced in their country.

## How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.  
His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.



Stick the gasket (2) two millimeters from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).

## Fitting - installing:

- **Cut-out size:**

Type	Cut size (mm)
	Width x Depth
<b>7300002</b>	<b>908 x 504</b>

- **Ensure that there is a distance of 50mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100°C.
- The wall or splashback behind the hob must be heat-resisting.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- **There must be a space of 20mm beneath the bottom of the hob casing** to ensure a good air circulation of the electronic device. (See page 29 for full ventilation information)
- If a drawer is placed under the worktop, avoid placing flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects inside.
- Materials which are often used to make worktops, expand on contact with water. To protect the cut-out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guarantees a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions, use a minimum distance of 500mm.
- After installation, make sure the connection cord is not being constrained e.g. by the drawer.
- **WARNING:** Only use hob guards designed by the manufacturer, indicated as suitable in the manufacturer’s instructions for the appliance, or those that have been incorporated into the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

# ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an grounded plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or even.

## Caution!

This appliance has only to be connected to a network 220-240 V~/400 V~ 50/60 Hz.

Connect always the ground wire.

Respect the connection diagram.

The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
220-240 V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 6 mm <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR - F	45 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 6 mm <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	3 Phases + N	5 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR - F	16 A *

\* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6



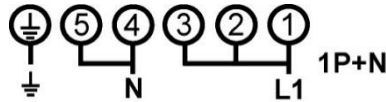
## Connection of the hob

### Setting up the configurations:

For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal.

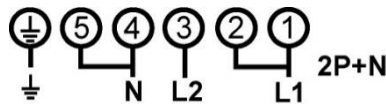
#### Monophase 220-240V~ 1P+N

Put a bridge between terminals 1 and 2, between 2 and 3, and between terminals 4 and 5. Attach the ground to the terminal “ground”, the neutral N to terminal 4, the Phase L1 to the terminals 1.



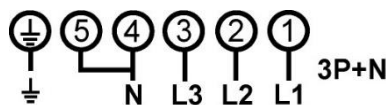
#### Biphase 400V~ 2P+N

Put a bridge between terminals 2 and 3, and between terminals 4 and 5. Attach the ground to the terminal “ground”, the neutral N to terminal 4, the Phase L1 to the terminals 1 and the Phase L2 to the terminal 2.



#### Triphase 400V~ 3P+N

Put a bridge between terminals 4 and 5. Attach the ground to the terminal “ground”, the neutral N to terminal 4, the Phase L1 to the terminals 1, the Phase L2 to the terminal 2 and the Phase L3 to the terminal 3.



### **Caution! Be careful that the cables are correctly engaged and tightened.**

We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been grounded or has been equipped with a faulty ground connection.

# INDICE

---

<b>SICUREZZA</b> .....	<b>91</b>
PRECAUZIONI PRIMA DELL'USO.....	91
UTILIZZARE L'APPARECCHIO .....	92
PRECAUZIONI PER NON DANNEGGIARE L'APPARECCHIO.....	93
PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO.....	94
ALTRE PRECAUZIONI .....	94
<b>DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO</b> .....	<b>95</b>
CARATTERISTICHE TECNICHE.....	95
AREA DI COTTURA.....	95
PANNELLO DI CONTROLLO .....	96
<b>USO DELL'APPARECCHIO</b> .....	<b>96</b>
DISPLAY.....	96
VISUALIZZAZIONE PENTOLE.....	96
<b>ACCENSIONE E GESTIONE DELL'APPARECCHIO</b> .....	<b>97</b>
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO .....	97
PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO DELL'INDUZIONE .....	97
VENTILAZIONE .....	97
SCHERMO A SFIORAMENTO (TOUCH) .....	97
"SLIDER" DI SELEZIONE POTENZA .....	97
ACCENSIONE .....	98
IDENTIFICAZIONE DELLA PENTOLA.....	99
FUNZIONE DI SPOSTAMENTO DELLA PENTOLA .....	99
INDICATORE DI CALORE RESIDUO .....	100
FUNZIONE BOOSTER .....	100
TIMER.....	101
FUNZIONE PAUSA .....	103
PROGRAMMI COTTURA PREDEFINITI.....	103
BLOCCO DEL PANNELLO DI CONTROLLO .....	104
LIMITI AI TEMPI DI COTTURA.....	104
MENU IMPOSTAZIONI .....	105
PERSONALIZZAZIONE .....	105
SICUREZZA BAMBINI .....	106
SUONO .....	107
LUMINOSITÀ .....	107
REGOLARE L'OROLOGIO .....	108
LINGUA .....	108
LIMITAZIONE DELLA POTENZA DEL SISTEMA .....	109
RIPRISTINARE IMPOSTAZIONI DI FABBRICA.....	110
<b>GESTIONE CONFLITTI</b> .....	<b>110</b>
CONFLITTO DI POTENZA.....	110
CONFLITTO DI SCENARIO .....	112
CONFLITTO DI INTERFACCIA .....	112
CONFLITTO PENTOLA .....	112
<b>CONSIGLI DI COTTURA</b> .....	<b>113</b>
QUALITÀ DELLE PENTOLE.....	113
DIMENSIONI PENTOLE.....	113
ESEMPI DI IMPOSTAZIONE POTENZA DI COTTURA .....	114
<b>MANUTENZIONE E PULIZIA</b> .....	<b>114</b>
<b>COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI</b> .....	<b>115</b>
<b>PROTEZIONE DELL'AMBIENTE</b> .....	<b>116</b>
<b>ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE</b> .....	<b>117</b>
<b>ALLACCIAMENTO ELETTRICO</b> .....	<b>118</b>

# SICUREZZA

---

## Precauzioni prima dell'uso

- Estrarre tutti i componenti dall'imballo.
- L'installazione e connessione dell'apparecchio devono essere effettuate da personale specializzato e autorizzato. Il fabbricante non può essere responsabile per gli eventuali danni causati da errori di installazione e/o connessione.
- Per essere utilizzato, l'apparecchio deve essere installato correttamente in un mobile di cucina e su una superficie adatta e approvata.
- Questo elettrodomestico è da utilizzare esclusivamente per la preparazione di cibo, escludendo qualsiasi altro utilizzo domestico, commerciale o industriale.
- Rimuovere tutte le etichette dal vetro ceramico.
- Non modificare o alterare l'apparecchio.
- Il piano a induzione non può essere utilizzato come unità non incassata, né come superficie di lavoro.
- L'apparecchio deve essere messo a terra e collegato in conformità con le norme locali in vigore.
- Non utilizzare prolunghe elettriche per collegare l'apparecchio.
- L'apparecchio non può essere installato sopra una lavastoviglie o un'asciugatrice: il vapore potrebbe danneggiare le componenti elettroniche dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è concepito per essere utilizzato mediante timer esterni o sistemi di controllo remoto.

## Utilizzare l'apparecchio

- Spegnere le zone riscaldanti dopo l'uso.
- Controllare la cottura quando si usa grasso od olio, che possono facilmente incendiarsi.
- Fare attenzione a non ustionarsi durante o dopo l'utilizzo dell'apparecchio.
- Fare attenzione che alcun cavo o parti mobile siano in contatto con il vetro o le pentole calde.
- Gli oggetti magnetici (carte di credito, floppy disks e memorie elettroniche, calcolatori elettronici) non devono essere piazzati vicino all'apparecchio durante il funzionamento.
- Oggetti metallici come posate e coperchi non devono essere posizionati sul vetro poiché potrebbero diventare bollenti.
- In generale, non posizionare alcun oggetto metallico sul vetro a eccezione delle pentole: in caso di accensione accidentale o calore residuo potrebbero diventare bollenti o anche sciogliersi o bruciare.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o foglio di protezione: questo potrebbe diventare molto caldo e incendiarsi.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini da 8 anni in su e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o senza esperienza e conoscenza, se queste hanno ricevuto supervisione e istruzioni adeguate per l'uso corretto e sicuro dell'apparecchio e sono in grado di comprendere i rischi che ne derivano.
- Evitare che I bambini giochino con l'apparecchio.
- La pulizia e manutenzione dell'apparecchio non possono essere effettuate da bambini non supervisionati da un adulto.

## Precauzioni per non danneggiare l'apparecchio

- Pentole con fondo rovinato o dallo smalto danneggiato, possono danneggiare il vetro ceramico.
- Sabbia o altri materiali abrasivi possono danneggiare il vetro ceramico.
- Evitare di far cadere oggetti, anche piccolo, sul vetro ceramico.
- Evitare di urtare i bordi del vetro con le pentole.
- Assicurarsi che la ventilazione dell'apparecchio sia conforme alle istruzioni del fabbricante.
- Non posizionare o lasciare pentole vuote sul piano cottura.
- Zucchero, materiali sintetici o fogli di alluminio non possono entrare in contatto con le piastre di cottura. Questi materiali possono causare rotture o alterazioni del vetro ceramico mentre si raffreddano. Spegnerne immediatamente il piano cottura e rimuovere tali materiali dalla superficie, facendo attenzione a non ustionarsi.
- **ATTENZIONE:** la cottura con grassi o olio senza supervisione può causare un incendio.
- **ATTENZIONE:** il processo di cottura deve essere supervisionato in ogni momento, anche se di breve durata.
- **ATTENZIONE:** Rischio di incendio: non conservare alcun oggetto sulla superficie di cottura.
- Non piazzare mai oggetti bollenti sopra il pannello di controllo
- Se sotto il piano cottura c'è un cassetto, assicurarsi che lo spazio tra il cassetto stesso e la parte inferiore del piano cottura sia sufficiente (almeno 2 cm). Questo è essenziale per garantire un'adeguata ventilazione.
- Non piazzare mai oggetti infiammabili (ad esempio bombolette spray) nel cassetto situato sotto il piano cottura. Un eventuale cassetto per le posate deve essere resistente al calore.

## Precauzioni in caso di malfunzionamento

- Se si nota un difetto di funzionamento, spegnere l'apparecchio e staccare la corrente.
- Se il vetro ceramico è crepato o rotto, staccare la corrente all'apparecchio e contattare l'assistenza tecnica.
- Ogni riparazione deve essere effettuata da personale competente e approvato. Non aprire l'apparecchio o tentare di ripararlo autonomamente.
- **ATTENZIONE:** se la superficie è crepata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di prendere la scossa.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo con uno simile approvato dal fabbricante. Contattare l'assistenza tecnica competente.

## Altre precauzioni

- Per gli utilizzatori di pacemaker: il campo magnetico del piano cottura potrebbe influenzare il funzionamento del pacemaker. Si raccomanda di verificare eventuali rischi con il negoziante o con un medico.
- Non utilizzare contenitori di alluminio o sintetici: potrebbero fondersi sulla superficie ancora calda del piano cottura.
- **MAI** provare a spegnere un eventuale incendio con acqua, ma staccare invece la corrente all'apparecchio e coprirlo con un coperchio o una coperta estinguente.



**L'UTILIZZO DI PENTOLE DI SCARSA QUALITÀ O DI  
QUALSIASI ADATTATORE PER PENTOLE NON  
MAGNETICHE PROVOCA L'INVALIDITÀ DELLA  
GARANZIA.**

**IN QUESTO CASO IL FABBRICANTE NON PUÒ ESSERE  
RITENUTO RESPONSABILE DI QUALSIASI DANNO  
CAUSATO ALL'APPARECCHIO O ALL'AMBIENTE  
CIRCOSTANTE.**



# DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

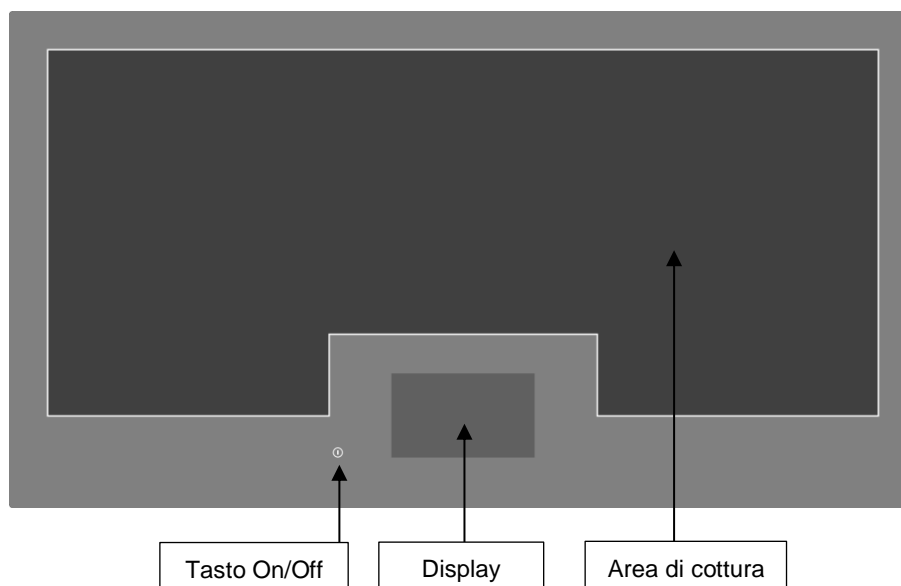
## Caratteristiche tecniche

Tipo	7300002
Potenza totale	11100 W
Consumo energetico del piano $EC_{hob}^{**}$	179,6 Wh/kg
Dimensione area di cottura	734 x 370mm
Diametro minimo identificabile	Ø 100mm
Potenza nominale *	2600 W
Potenza Booster *	3650 W
Categoria standardizzata pentole**	A (Ø 150mm)
Consumo energetico $EC_{cw}^{**}$	195,2 Wh/kg
Categoria standardizzata pentole**	B (Ø 180mm)
Consumo energetico $EC_{cw}^{**}$	190,4 Wh/kg
Categoria standardizzata pentole**	C (Ø 210mm) x2
Consumo energetico $EC_{cw}^{**}$	174,4 Wh/kg
Categoria standardizzata pentole**	D (Ø 240mm)
Consumo energetico $EC_{cw}^{**}$	163,6 Wh/kg

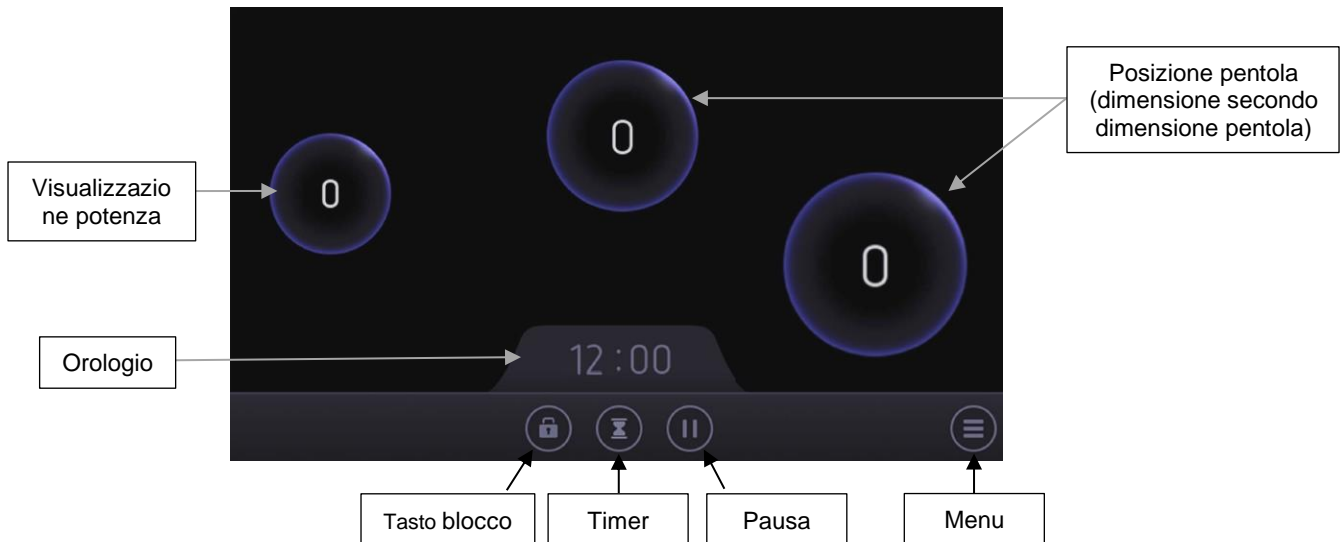
\* La Potenza indicate può variare a seconda della dimensione e materiale della pentola.

\*\* Calcolato secondo il metodo di misura della prestazione (EN 60350-2).

## Area di cottura



## Pannello di controllo



## USO DELL'APPARECCHIO

### Display

#### Display

0  
1...9



E

H

B



II

#### Indicazione

Zero  
Livello potenza  
Errore pentola  
Messaggio errore  
Calore residuo  
Booster  
Blocco  
Mantenimento calore,  
Scioglimento, pre-ebollizione  
Pausa

#### Descrizione

La zona di cottura è attivata.  
Selezione del livello di potenza.  
Pentola inadeguata o conflitto pentola.  
Malfunzionamento elettronico.  
La zona di cottura è bollente.  
Il Booster è attivo.  
Blocco del pannello di controllo.  
Mantiene automaticamente 44, 70 e 94°C  
  
Il piano cottura è in pausa.

### Visualizzazione pentole

Ci sono tre tipi di visualizzazione possibili per le pentole: piccola, media e grande.



Allo stesso modo, il colore della visualizzazione della pentola cambia a seconda della Potenza impostata:

- Grigio No potenza / pentola sollevata
- Blu Potenza livello 0
- Viola Potenza livello da 1 a 3.5
- Rosso Potenza livello da 4 a 6.5
- Arancione Potenza livello da 7 a B





# ACCENSIONE E GESTIONE DELL'APPARECCHIO

## Prima del primo utilizzo

Pulire il piano cottura con un panno umido e asciugare completamente la superficie. Non utilizzare detergenti, che possono causare una colorazione bluastra sul vetro.

## Principio di funzionamento dell'induzione

Avvolgimenti induttivi sono posizionati sotto la zona di cottura. Quando attivati, producono un campo magnetico variabile che genera correnti induttive nel fondo ferromagnetico della pentola. Ciò produce il riscaldamento della pentola stessa.

La pentola deve essere adatta:

- Ogni pentola/padella ferromagnetica è adeguata (tale proprietà può essere verificata utilizzando una calamita): pentole in ghisa e acciaio, smaltate e in acciaio inossidabile con fondo ferromagnetico.
- Sono escluse: pentole in rame, in puro acciaio, in alluminio, in vetro, in ceramica, in legno, in terracotta.

La zona di attivazione dell'induzione si adegua automaticamente alla dimensione della pentola. Pentole con un diametro insufficiente potrebbero non venire riconosciute. Il diametro minimo varia relativamente alla dimensione della zona di cottura.

Se la pentola non è adatta al piano cottura a induzione non verrà riconosciuta, né evidenziata sul pannello di controllo.

## Ventilazione

Il Sistema di raffreddamento è completamente automatico. La ventola parte con un basso regime di rotazione quando la temperatura della componentistica elettronica raggiunge un certo livello. La ventola avrà un elevato regime di rotazione in caso di utilizzo intensivo del piano cottura. La velocità della ventola si riduce e quindi si ferma automaticamente quando la temperatura della componentistica elettronica è sufficientemente bassa.

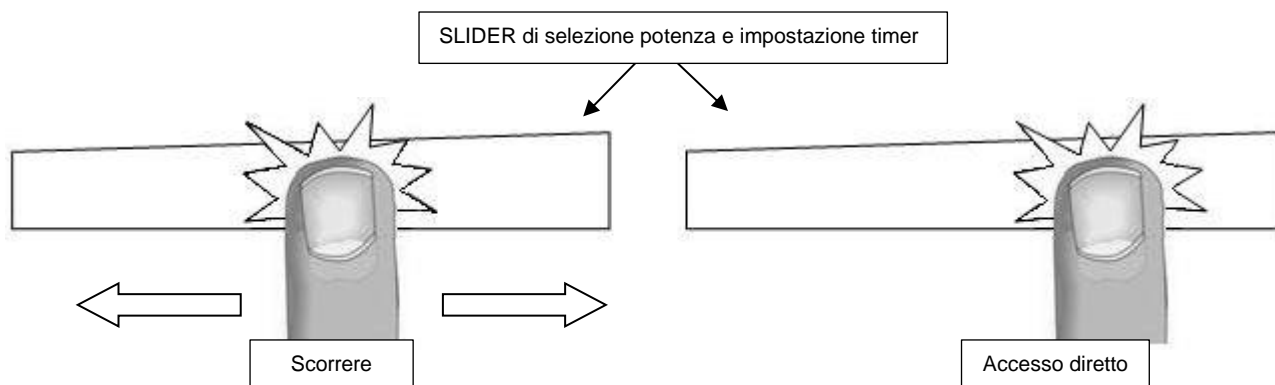
## Schermo a sfioramento (Touch)

Il Suo piano cottura a induzione è equipaggiato con un pannello di controllo a sfioramento (touch screen). I comandi vengono attivati con un semplice sfioramento del vetro. L'attivazione dei comandi è evidenziata da una corrispondente spia, lettera o numero e/o da un suono ("beep"). **Assicurarsi di premere un solo comando alla volta.**

**ATTENZIONE: NON METTERE MAI UNA PENTOLA SULLO SCHERMO.**

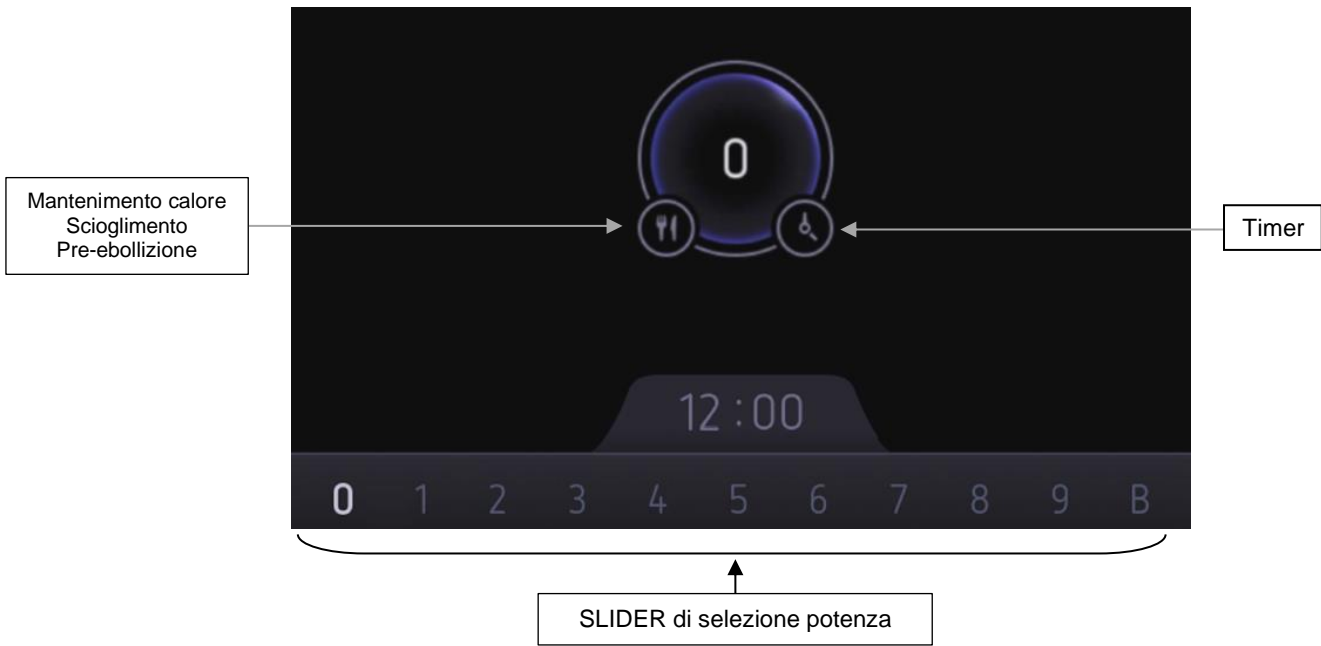
## "SLIDER" di selezione potenza

Per selezionare la Potenza tramite lo "Slider", far scorrere il dito sulla zona "Slider". Si può anche selezionare la Potenza mettendo il dito direttamente sul livello desiderato.



# Accensione

Posizionare la pentola e selezionare il livello di Potenza desiderato utilizzando lo slider in basso sul display.

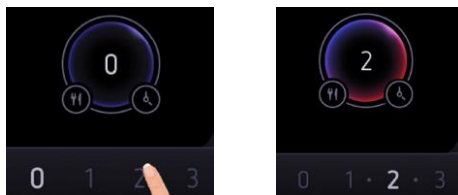


- Accensione/Spegnimento dell'apparecchio:**

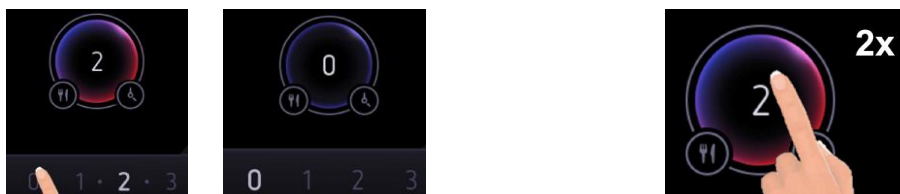
<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Schermo</u>
Accensione	Premere tasto [⏻]	Schermo principale
Spegnimento	Premere tasto [⏻]	Orologio o [H]

- Accensione/spegnimento di una cottura:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Schermo</u>
Selezione pentola	Piazzare una pentola sul piano	[0]
Impostare (regolare la potenza)	Selezionare la zona e scorrere sullo "SLIDER" a destra o sinistra	Da [0] a [B]



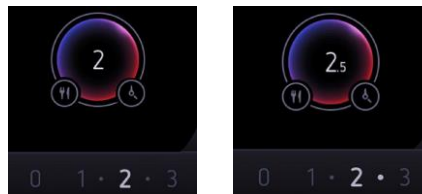
<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Schermo</u>
Spegnimento	Scorrere a [0] sullo "SLIDER" e fare doppio click sulla zona	Da [0] a [H]



Se nessuna azione è intrapresa entro 20 secondi, l'elettronica ritorna in posizione di attesa (stand-by).

- **Livelli di potenza:**

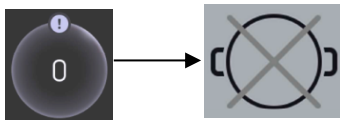
Per un utilizzo ottimale e il controllo del processo di cottura, sono impostabili 17 livelli di potenza. Quando una pentola è selezionata, lo schermo mostra solo i livelli interi di Potenza sullo slider. Appena il livello di Potenza viene selezionato, un piccolo punto appare sullo schermo tra due livelli interi di potenza se un livello intermedio di potenza è selezionato.



## Identificazione della pentola

L'identificazione della pentola assicura la completa sicurezza dell'utilizzo. Il piano cottura non funziona se:

- Non c'è alcuna pentola sulla zona di cottura.
- La pentola non è adatta ai piani induzione. In questo caso è impossibile aumentare la Potenza e lo schermo mostra:



Un messaggio informativo appare premendo il segno. Informa l'utilizzatore che la pentola non è adatta per il piano induzione ed è necessario usare un'altra pentola.

- Se la pentola viene rimossa dalla zona di cottura, la cottura si arresta. Lo schermo mostra la pentola in grigio. Quando la pentola viene di nuovo messa sul piano cottura, lo schermo la mostra nuovamente a colori e la cottura continua con le impostazioni precedentemente selezionate.

## Funzione di spostamento della pentola

Questa funzione permette di muovere la pentola in qualsiasi posizione sulla zona di cottura, mantenendo le impostazioni di cottura precedentemente selezionate.

È importante spostare sempre solo una pentola alla volta.

Se più movimenti sono effettuati contemporaneamente, il piano cottura individuerà un conflitto:

- Una delle pentole non verrà più mostrata sullo schermo.
- Una delle pentole non verrà più mostrata nella posizione corretta.
- Un messaggio di errore può comparire sullo schermo.

Per evitare graffi e danneggiamenti sul vetro:

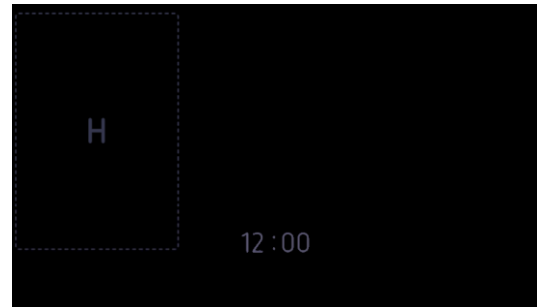
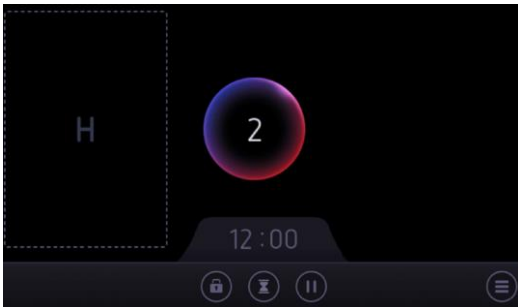
**Raccomandiamo di sollevare le pentole per spostarle, invece di farle scivolare sul vetro!**

## Indicatore di calore residuo

Dopo lo spegnimento di una zona di cottura o dell'intero piano cottura, le zone interessate rimangono calde e sullo schermo appare il simbolo [ H ].

Il simbolo [ H ] scompare quando la zona cottura può essere toccata senza pericolo.

Finché l'indicatore di calore residuo è acceso, non toccare il vetro e non appoggiarvi alcun oggetto sensibile al calore: **rischio di bruciature e incendio.**



## Funzione Booster

La funzione Booster [ B ] fornisce Potenza addizionale alla zona di cottura selezionata.

Se questa funzione è attivata, la zona selezionata funziona per 10 minuti a un livello di potenza massimo.

Il Booster è utile per esempio per scaldare rapidamente grandi quantità di acqua o pasta, ecc.

- **Avviamento/Arresto della funzione Booster:**

Azione

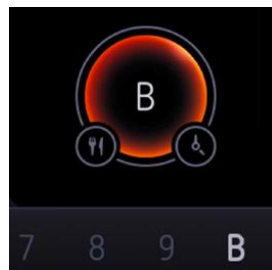
Selezione pentola  
Accensione Booster  
Arrestare il Booster

Pannello di controllo

Selezione della zona  
Scorrere sullo "SLIDER" a [ B ]  
Scorrere sullo "SLIDER"

Schermo

[ 0 ]  
[ B ]  
da [ 9 ] a [ 0 ]

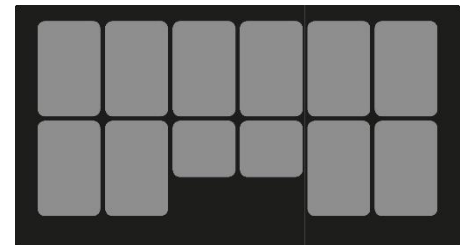


- **Gestione potenza:**

La Gestione della Potenza previene sovraccarichi di potenza.

La Gestione della Potenza dà priorità, ad esempio, alla pentola per la quale è stata per ultima aumentata la Potenza, per raggiungere il livello desiderato. Un'altra pentola posizionata sullo stesso induttore riceverà una Potenza ridotta se la Potenza totale richiesta eccede i 3,7 kW.

In questo caso viene emesso un segnale acustico e il livello di potenza Della seconda pentola viene ridotta alla massima Potenza ottenibile:



Zona cottura selezionata

[ B ] è indicato

L'altra zona cottura: (esempio: livello 9)

[ 9 ] diventa [ 6 ] o [ 8 ] a seconda del tipo di pentola

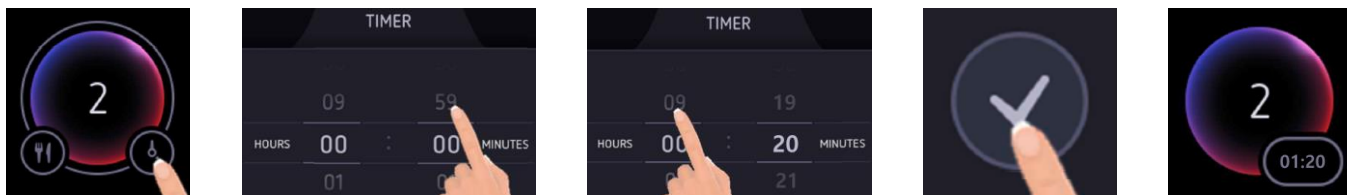
## Timer

Il timer è in grado di gestire contemporaneamente diverse impostazioni per ogni zona di cottura (da 0 a 9 ore e 59 minuti).

- **Impostazione e modifica del tempo di cottura:**

Esempio per 1 ora e 20 minuti a livello di Potenza 2:

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Schermo</u>
Selezione pentola	Selezionare la pentola desiderata	[ 0 ]
Selezionare il livello di Potenza	Scorrere sullo "SLIDER" a [ 2 ]	[ 2 ]
Selezionare il "Timer"	Premere [ ⌚ ] a fianco della pentola	[ 00:00 ]
Selezionare i minuti	Scorrere a [ 20 ]	[ 00:20 ]
Selezionare le ore	Scorrere a [ 01 ]	[ 01:20 ]
Convalidare la selezione	Premere [ ✓ ] per convalidare	[ 01:20 ] appare a fianco della pentola Sullo schermo e il Timer parte

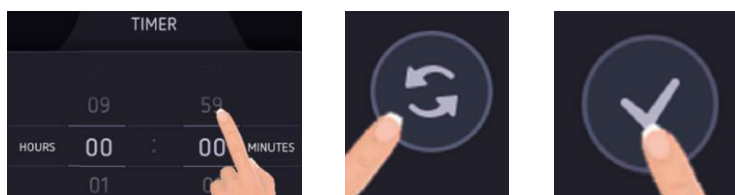


Il tempo è confermato e la cottura inizia.

### **Per arrestare la cottura temporizzata:**

Esempio per 1 ora e 05 minuti a livello di Potenza 2:

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Schermo</u>
Selezione pentola	Selezionare la pentola desiderata	[ 2 ]
Selezionare "Timer"	Premere [ ⌚ ] accanto alla pentola	[ 01:05 ]
Impostare le ore	Scorrere a [ 00 ]	[ 00:05 ]
Impostare i minuti	Scorrere a [ 00 ]	[ 00:00 ]
<b>O selezionare "Reset"</b>	Premere [ ⌚ ]	[ 00:00 ]
Convalidare le impostazioni	Premere [ ✓ ] per convalidare	Il timer si ferma e la cottura continua

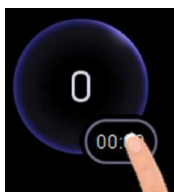


- **Arresto automatico alla fine del tempo di cottura:**

Appena il tempo di cottura selezionato finisce, il timer mostra i numeri lampeggianti [ 00:00 ] e viene prodotto un segnale acustico.

Per arrestare il segnale acustico e il lampeggio, premere [ 00:00 ].

Dopo 30 secondi il segnale acustico si ferma automaticamente.



- **Funzione contaminuti:**

Esempio per 45 minuti:

Azione

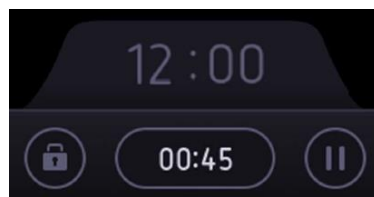
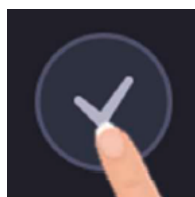
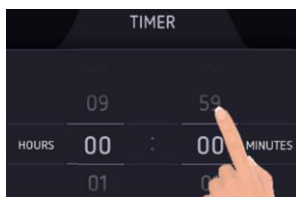
- Accendere il piano cottura
- Selezionare "Contaminuti"
- Impostare i minuti
- Convalidare l'impostazione

Pannello di controllo

- Premere il tasto [ ① ]
- Premere [ ⏴ ]
- Scorrere a [ 45 ]
- Premere [ ✓ ] per convalidare

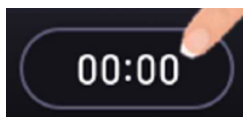
Schermo

- Schermo principale
- [ 00:00 ]
- [ 00:45 ]
- [ 00:45 ] in basso sullo schermo e il contaminuti parte



Appena il tempo selezionato finisce, il display del contaminuti lampeggia a [ 00:00 ] e viene prodotto un segnale acustico.

Per arrestare il segnale acustico e i numeri lampeggianti, premere su [ 00:00 ] sul pannello di controllo. Il piano cottura si spegne.



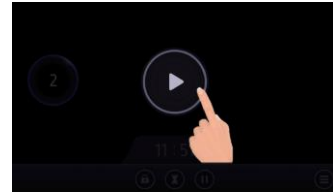
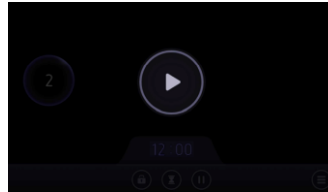
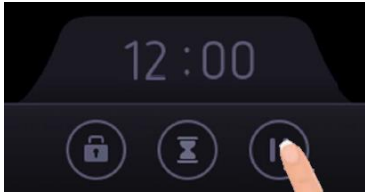
## Funzione Pausa

Questa funzione arresta temporaneamente tutta l'attività di cottura dell'apparecchio e permette di farlo ripartire con le stesse impostazioni selezionate in precedenza.

Se lo stato di Pausa dura più di 10 minuti, il piano cottura si spegnerà automaticamente.

- **Attivazione/Arresto della funzione Pausa:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Schermo</u>
Attivare Pausa	Premere [ II ]	Il display diventa grigio e appare [ ► ] Ogni cottura è messa in pausa
Arrestare la Pausa	Premere [ ► ]	Le impostazioni precedenti appaiono sul display La cottura riprende



## Programmi cottura predefiniti

Questa funzione permette di selezionare impostazioni di cottura predefinite.

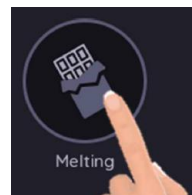
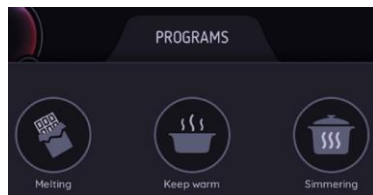
Questo eviterà trascinamenti di liquidi e/o bruciature sul fondo della pentola.

L'apparecchio raggiungerà e manterrà automaticamente le temperature secondo il programma impostato:

- Scioglimento (44°C)
- Mantenimento calore (70°C)
- Pre-ebollizione (94°C)

- **Per attivare la funzione “Mantenimento calore”:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Schermo</u>
Selezione pentola	Selezionare la zona desiderata	[ 0 ]
Selezionare “Programmi”	Premere [ P ] a fianco della pentola	Il menu selezione programmi appare
Attivare Scioglimento	Premere [ M ]	[ M ]
Attivare mantenimento calore	Premere [ K ]	[ K ]
Attivare pre-ebollizione	Premere [ S ]	[ S ]
Per arrestare	Selezionare la pentola e scorrere fino a [ 0 ] ○ premere nuovamente sul programma selezionato sul menu ○ fare doppio click sulla pentola	[ 0 ] o [ H ]



Questa funzione può essere attivata indipendentemente su tutte le zone di cottura.

La durata massima di questi programmi è di 2 ore.

## Blocco del pannello di controllo

Per evitare attivazioni accidentali o di interferire con le impostazioni di cottura, in particolare durante la pulizia, il pannello di controllo può essere bloccato (tranne il tasto di accensione/spegnimento [ ① ]).

- **Bloccare:**

Azione

Accensione

Bloccare il piano cottura

Pannello di controllo

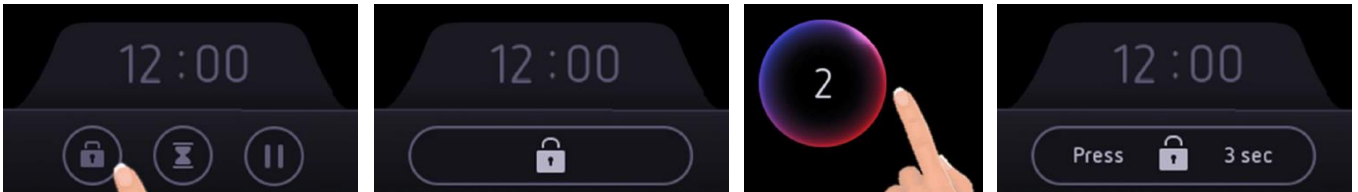
Premere il tasto [ ① ]

Premere [ 🔒 ]

Schermo

[ 0 ] o [ H ]

[ 🔒 ] appare in fondo



Il piano cottura è bloccato e non può essere dato alcun comando.

In caso si tenti di immettere un comando, l'apparecchio segnalerà che la funzione di blocco è attiva.

Verrà emesso un segnale acustico e un messaggio apparirà in fondo allo schermo.

Nel caso sia attivo un processo di cottura, questo continuerà a funzionare ma non sarà possibile modificarlo.

- **Sbloccare:**

Azione

Sbloccare l'apparecchio

Pannello di controllo

Premere [ 🔒 ] per 3 secondi

Fino a che l'animazione attorno al Simbolo è completa

Schermo

[ 🔒 ] scompare



L'apparecchio è sbloccato.

## Limiti ai tempi di cottura

Ogni livello di cottura è fornito di un limite operative di tempo: dopo un certo tempo senza alcuna modifica delle impostazioni, il processo di cottura si arresta automaticamente. Questo tempo varia in funzione del livello di Potenza selezionato, come descritto nella tabella seguente.

Livello Potenza	Tempo massimo di cottura
Mantenimento calore	2 ore
1 / 1.5	10 ore
2 / 2.5 / 3 / 3.5	5 ore
4 / 4.5	4 ore
5 / 5.5	3 ore
6 / 6.5 / 7 / 7.5 / 8 / 8.5	2 ore
9	1 ora
B	10 minuti (dopodiché passa a livello 9)

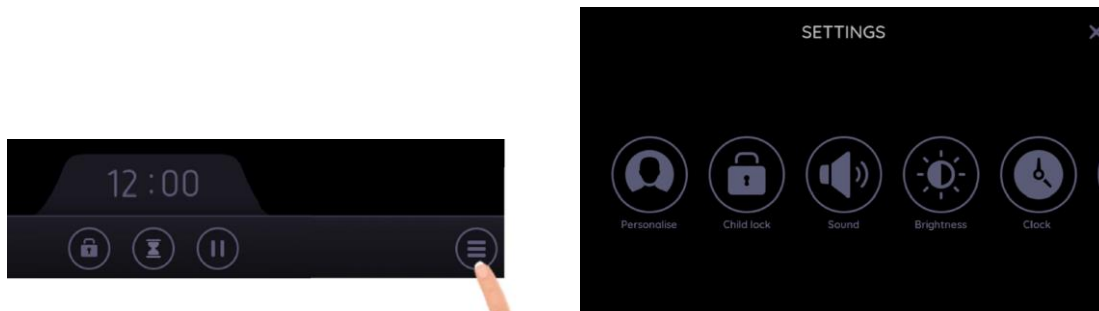


## Menu impostazioni

Il menu impostazioni contiene alcune funzioni per configurare il piano cottura:

- Personalizzazione
- Sicurezza bambini
- Suoni
- Luminosità
- Orologio
- Lingua
- Reset a impostazioni di fabbrica

Per accedere a questo menu, premere l'icona [☰] nella parte frontale destra dello schermo. Scorrere a destra o sinistra per navigare in questo menu.



## Personalizzazione

Questa funzione permette di modificare la barra principale nella parte bassa dello schermo. Si può scegliere di mostrare la Pausa, il Contaminuti e il blocco del pannello di controllo.

- **Modificare la barra principale:**

### Azione

Accedere al menu impostazioni  
Entrare nelle personalizzazioni  
Personalizzare la barra principale

Convalidare l'impostazione

### Pannello di controllo

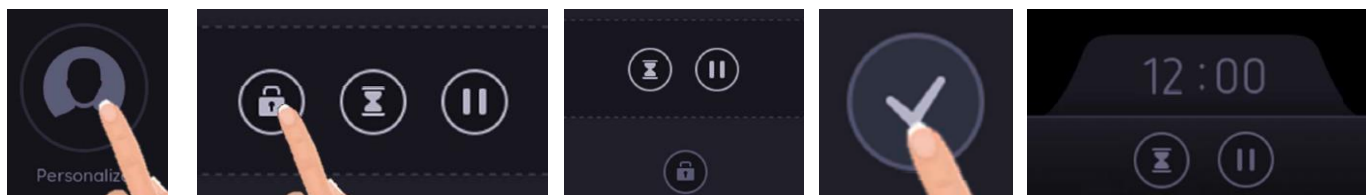
Premere il tasto menu [☰]  
Premere su [☰]  
Premere l'icona da eliminare e spostarla fuori dall'area delle icone  
Premere [✓] per convalidare l'impostazione

### Schermo

L'impostazione è visualizzata  
Aprire la funzione personalizzazione

Impostazione menu principale

La nuova barra principale viene visualizzata alla base dello schermo (sotto il lucchetto) durante la cottura.



## Sicurezza bambini

Al fine di evitare l'attivazione indesiderata (ad esempio da parte di bambini) e prevenire situazioni di rischio, è possibile attivare la funzione Sicurezza bambini che blocca l'apparecchio.

- **Attivare la sicurezza bambini:**

Azione

Entrare nel menu Impostazioni

Entrare nell'impostazione Sicurezza Bambini

Attivare la Sicurezza Bambini

Convalidare l'impostazione

Pannello di controllo

Premere il tasto menu [ ☰ ]

Premere [ 🔒 ]

Scorrere su "ON"

Premere [ ✔ ] per convalidare l'impostazione

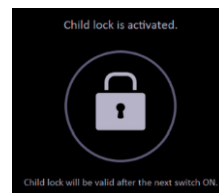
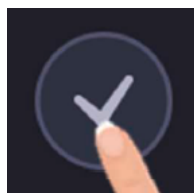
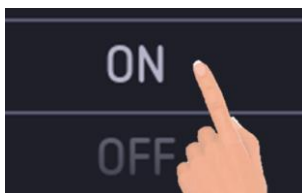
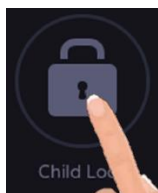
Schermo

Vengono visualizzate le impostazioni

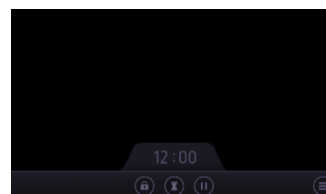
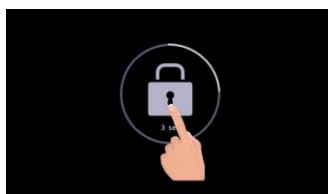
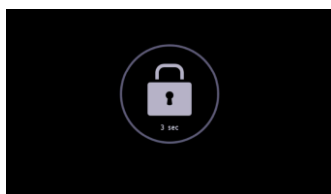
La Sicurezza Bambini è aperta

La Sicurezza bambini è attiva

Impostazioni menu principale



Ogni volta che l'apparecchio viene acceso, il display mostra il simbolo della Sicurezza Bambini. Premere il simbolo per 3 secondi per accedere allo schermo principale.



- **Disattivare la Sicurezza Bambini:**

Azione

Accedere al menu impostazioni

Accedere alla sicurezza bambini

Disattivare la sicurezza bambini

Convalidare le impostazioni

Pannello di controllo

Premere il tasto menu [ ☰ ]

Premere su [ 🔒 ]

Scorrere fino a "OFF"

Premere [ ✔ ] per convalidare le impostazioni

Schermo

Le impostazioni sono visualizzate

Funzione sicurezza bambini attiva

Sicurezza bambini disattivata

Menu principale impostazioni

Ora, ogni volta che il piano cottura viene acceso, lo schermo principale viene visualizzato direttamente.

# Suono

Questa funzione permette di modificare il volume dei suoni.

- **Modificare il volume dei suoni:**

Azione

Accedere al menu impostazioni  
Accedere al volume

Pannello di controllo

Premere il tasto menu [☰]  
Premere [🔊]

Schermo

Impostazioni vengono visualizzate  
Si può ora regolare il volume

È possibile regolare il volume per:

- Notifiche (risposta Acustica per convalidare operazioni ecc. ...)
- Timer (suono alla fine del tempo impostato)

Modificare il volume

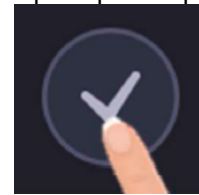
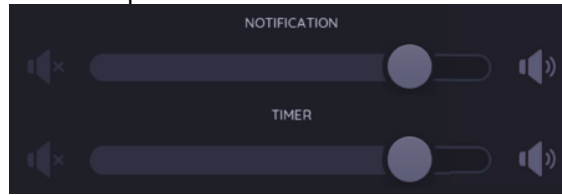
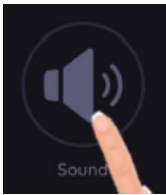
Scorrere sullo "SLIDER"

Lo "SLIDER" mostra il volume

Convalidare l'impostazione

Premere [✔] per convalidare l'impostazione

Menu principale impostazioni



# Luminosità

Questa funzione permette di modificare la luminosità dello schermo.

- **Modificare la luminosità:**

Azione

Accedere al menu impostazioni  
Accedere a impostazione luminosità  
Modificare livello luminosità

Pannello di controllo

Premere il tasto menu [☰]  
Premere [☀]  
Scorrere sullo "SLIDER"

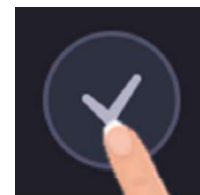
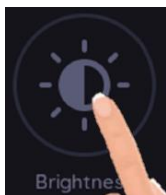
Schermo

Impostazioni vengono visualizzate  
Menu luminosità aperto  
Lo "SLIDER" mostra il livello di luminosità

Convalidare l'impostazione

Premere [✔] per convalidare l'impostazione

Menu principale impostazioni



## Regolare l'orologio

Questa funzione permette di regolare l'orologio che compare sullo schermo principale.

- **Modificare l'ora visualizzata:**

Azione

Accedere al menu impostazioni  
Accedere a impostazione orologio  
Impostare l'ora

Convalidare l'impostazione

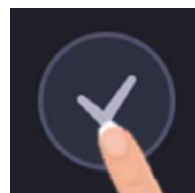
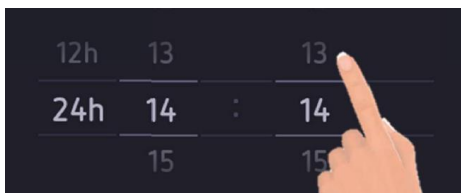
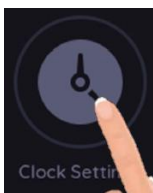
Pannello di controllo

Premere il tasto menu [☰]  
Premere [🕒]  
Scorrere per impostare i minuti e le ore  
Premere [✔] per convalidare l'impostazione

Schermo

Impostazioni vengono visualizzate  
Impostazione orologio aperta  
L'orologio è regolato  
Menu principale impostazioni

È possibile scegliere il formato a 12 oppure a 24 ore.



## Lingua

Questa funzione permette di impostare la lingua preferita.

- **Cambiare la lingua:**

Azione

Accedere al menu impostazioni  
Accedere a impostazione lingua  
Impostare la lingua

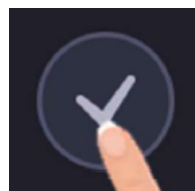
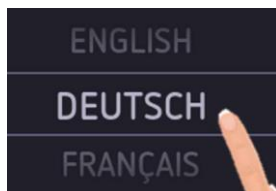
Convalidare l'impostazione

Pannello di controllo

Premere il tasto menu [☰]  
Premere [🌐]  
Scorrere per impostare la lingua desiderata  
Premere [✔] per convalidare l'impostazione

Schermo





Impostazioni vengono visualizzate  
Impostazione lingua aperta  
La lingua è impostata  
Menu principale impostazioni



## Limitazione della potenza del sistema

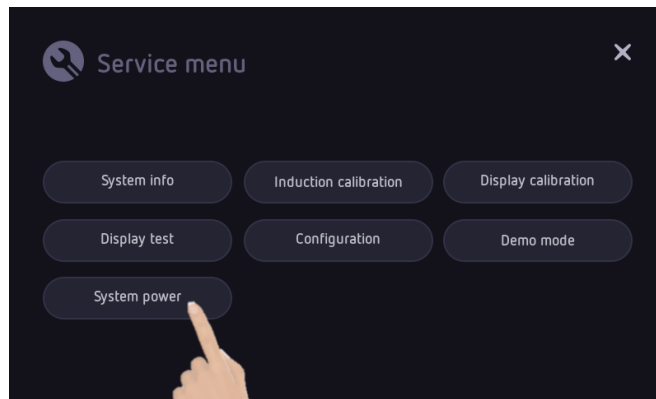
L'impostazione di fabbrica della Potenza è a piena potenza: 11.0 kW. La potenza dell'apparecchio può essere limitata. Può essere impostata da 2.4kW a 11.0kW, in passi di 100W.

Per accedere a questa funzione:

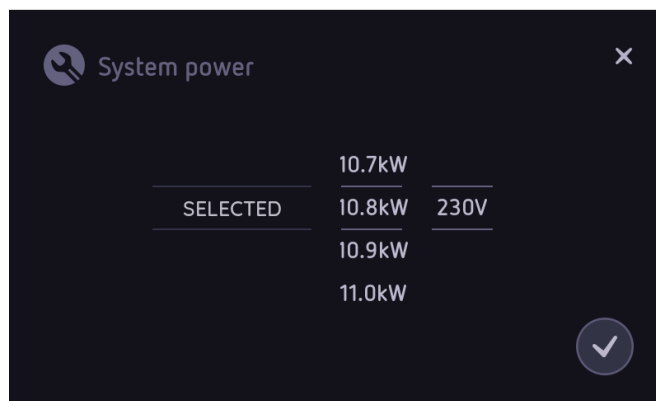
- E. Disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica.
- F. Riconnettere l'apparecchio alla rete elettrica tenendo conto che questa configurazione va effettuata entro 2 minuti dalla riconnessione.
- G. Non premere il tasto On/Off [  ] come primo passo.
- H. Effettuare le seguenti operazioni quando l'orologio indica "12:00" sul display.
- E. Premere il tasto On/Off key [  ] 4 volte:
  - Premere il tasto On/Off [  ] (pressione breve) tre volte di fila,
    - o Tra una pressione e l'altra deve passare meno di un secondo.
  - Alla quarta pressione, tenere premuto il tasto on/off [  ] (pressione lunga) finché non si sente un lungo "BEEP".
    - o Il "Service Menu" appare sullo schermo
  - Rilasciare il tasto

Un doppio "BIP" indica che la procedura non è andata a buon fine (intervallo troppo lungo tra una pressione e l'altra). In questo caso la procedura dev'essere ripetuta dal punto D (o dall'A se necessario).

- H. Il menu di servizio ("Service Menu") appare come visualizzato sotto: selezionare l'impostazione "System power":



- I. Si può selezionare il valore desiderato, con incrementi di Potenza in passi di 100 W.



Confermare l'impostazione premendo il tasto di convalida in basso a destra.  
Per uscire dal menu senza operare modifiche, premere la croce in alto a destra.

## Ripristinare impostazioni di fabbrica

Questa funzione permette di ritornare alle impostazioni di fabbrica.

- **Ripristino impostazioni:**

Azione

Accedere al menu impostazioni  
Accedere al ripristino impostazioni  
Ripristinare impostazioni di fabbrica

Pannello di controllo

Premere il tasto menu [ ⌂ ]  
Premere [ ⌂ ]  
Premere [ ✓ ]

Schermo

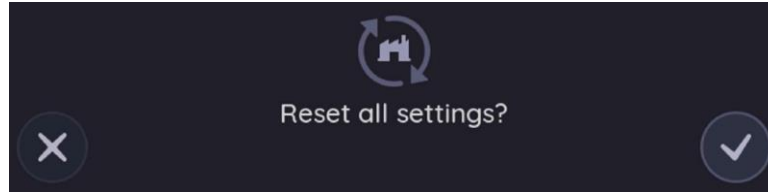
Impostazioni vengono visualizzate  
Ripristino impostazioni aperto  
Le impostazioni vengono resettate a quelle di fabbrica

○

Annullare il ripristino

Premere [ ✕ ]

Uscita dal menu ripristino



## GESTIONE CONFLITTI

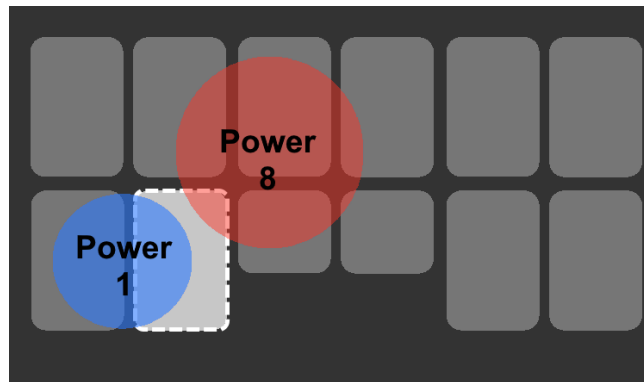
---

Diversi tipi di conflitto possono essere visualizzati sullo schermo durante la cottura:

- Conflitto di potenza
- Conflitto di scenario
- Conflitto di interfaccia
- Conflitto pentola/padella

### Conflitto di potenza

Un posizionamento sfavorevole delle pentole sul piano (sullo stesso induttore), combinato con impostazioni di potenza molto diverse, può causare un conflitto.



Per motivi di sicurezza, la pentola con il livello di Potenza inferior ha la priorità (pentola blu – potenza impostata [ 1 ]).

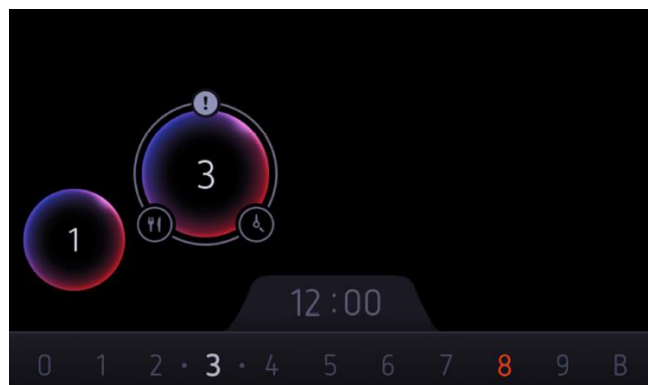
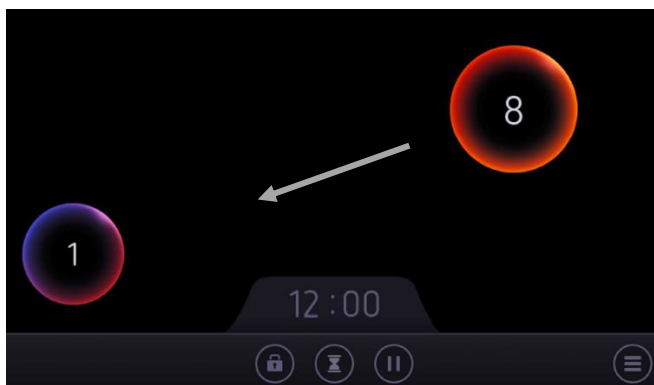
Questo significa che l'induttore sottoposto a conflitto (indicato in bianco nell'esempio) attiverà unicamente la Potenza necessaria per raggiungere la Potenza richiesta da questa pentola.

L'altra pentola (indicate in rosso – Potenza [ 8 ]) potrà ricevere da questo induttore unicamente lo stesso livello di Potenza richiesto per scaldare la pentola blu.

Pertanto, l'impostazione di Potenza della pentola rossa verrà ridotto.

- **Caso 1:**

Pentola con Potenza livello [ 8 ] viene spostata su un induttore già attivo.



Si verifica un conflitto di potenza:

- Il livello di Potenza della pentola spostata viene ridotto al massimo livello possibile (in questo esempio, al livello [ 3 ]).
- Lo schermo mostra in rosso il livello originario di Potenza impostata (nell'esempio, livello [ 8 ]), e in bianco il livello massimo di potenza possibile (nell'esempio, livello [ 3 ]).
- Sulla forma della pentola viene mostrato un punto esclamativo per evidenziare che c'è un conflitto.

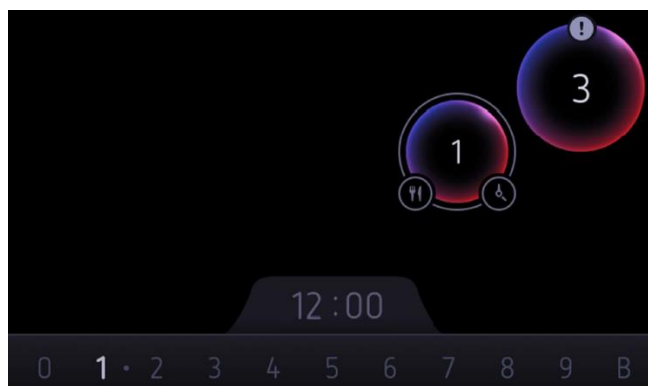
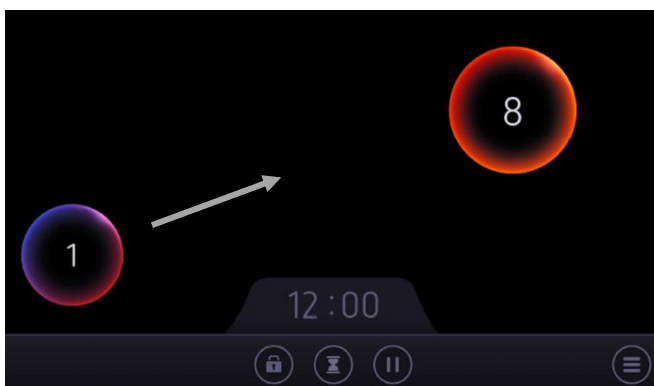
- **Soluzione 1:**

Pentola con Potenza livello 1 viene spostata su un induttore già attivo.

- Spostare la pentola entro 10 secondi (togliendola dall'induttore in conflitto). Il livello di potenza originario (nell'esempio, livello [ 8 ]) viene automaticamente ripristinato.
- Accettare il livello di Potenza ridotto. Il messaggio di conflitto si spegne dopo 10 secondi.
- Ridurre la differenza tra i livelli di Potenza impostati per le due pentole.

- **Caso 2:**

Pentola con livello Potenza [ 1 ] viene spostata su un induttore già attivo.



Un conflitto di Potenza si verifica:

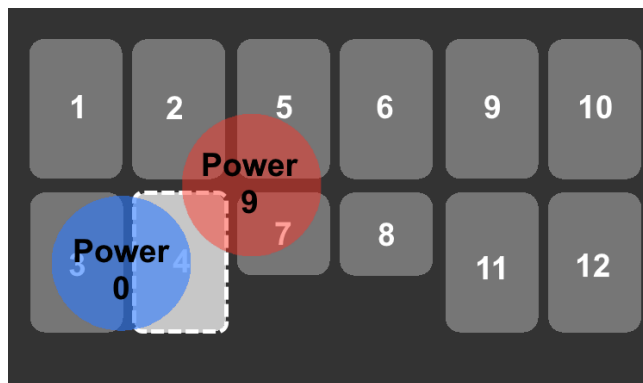
- Per motivi di sicurezza, la pentola con il livello di Potenza impostato più basso ha la precedenza.
- Il livello di Potenza della pentola (riscaldata a livello Potenza [ 8 ]) viene ridotto al livello di potenza massimo possibile (nell'esempio, livello [ 3 ]).
- Sulla forma della pentola viene mostrato un punto esclamativo per evidenziare che c'è un conflitto.

- **Soluzione 2:**

- Spostare la pentola entro 10 secondi (togliendola dall'induttore in conflitto). Il livello di potenza impostato originariamente (nell'esempio, livello [ 8 ]) viene ripristinato automaticamente.
- Accettare la riduzione del livello di potenza. Il messaggio di conflitto si spegne dopo 10 secondi.
- Ridurre la differenza tra i livelli di Potenza impostati per le due pentole.

- **Caso 3:**

La pentola viene posizionata su un induttore già attivo.



La pentola con Potenza impostata a livello [ 9 ] viene riscaldata dagli induttori 2, 4, 5 e 7.  
 Se un'altra pentola (con Potenza 0) è posizionata sugli induttori 3 e 4, si verifica un conflitto sull'induttore 4.  
 L'induttore 4 potrebbe non fornire alcuna Potenza, perché il livello di Potenza impostato per la pentola posizionata per ultima sull'induttore è [ 0 ].

- **Soluzione 3:**

- Impostare un livello di Potenza per la pentola posizionata per ultima sull'induttore.
- Spostare la pentola in un'altra posizione sul piano cottura.

## Conflitto di scenario

Questo tipo di conflitto si verifica se la posizione della pentola sul piano cottura non è chiara.  
 Il conflitto è sempre evidenziato sullo schermo. Sollevare una o più pentole finché il problema si risolve.  
 Le pentole sono viste come pentole con un nuovo posizionamento; tutte le impostazioni precedentemente effettuate per le pentole vengono cancellate.

Esempio di conflitto:

- 2 pentole posizionate nello stesso istante sul piano cottura.
- 2 pentole spostate nello stesso momento sul piano cottura.

## Conflitto di interfaccia

Lo schermo non può visualizzare correttamente la posizione delle pentole sul piano cottura.  
 Spostare le pentole per risolvere il problema. Successivamente sarà possibile impostare la potenza desiderata.

È possibile posizionare al massimo 6 pentole sul piano cottura.

## Conflitto pentola

Il piano cottura identifica pentole con diametro superiore a 100 mm e inferiore a 145 mm. Tuttavia, queste pentole piccole non possono essere usate in ogni posizione sul piano cottura.

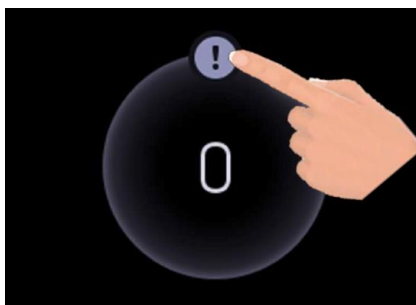
Un induttore deve essere coperto almeno al 10% per riuscire a riscaldare una pentola.

Se una pentola piccola non si scalda in una specifica posizione, sposterla leggermente in una posizione diversa.

Nella modalità di selezione pentola, una pentola piccolo non correttamente posizionata verrà evidenziata in grigio con un punto esclamativo.

Premere il punto esclamativo per visualizzare il messaggio informativo.

Esempio:





# CONSIGLI DI COTTURA

---

## Qualità delle pentole

**Materiali adatti:** acciaio, acciaio smaltato, ghisa, acciaio inossidabile ferromagnetico, alluminio con fondo ferromagnetico.

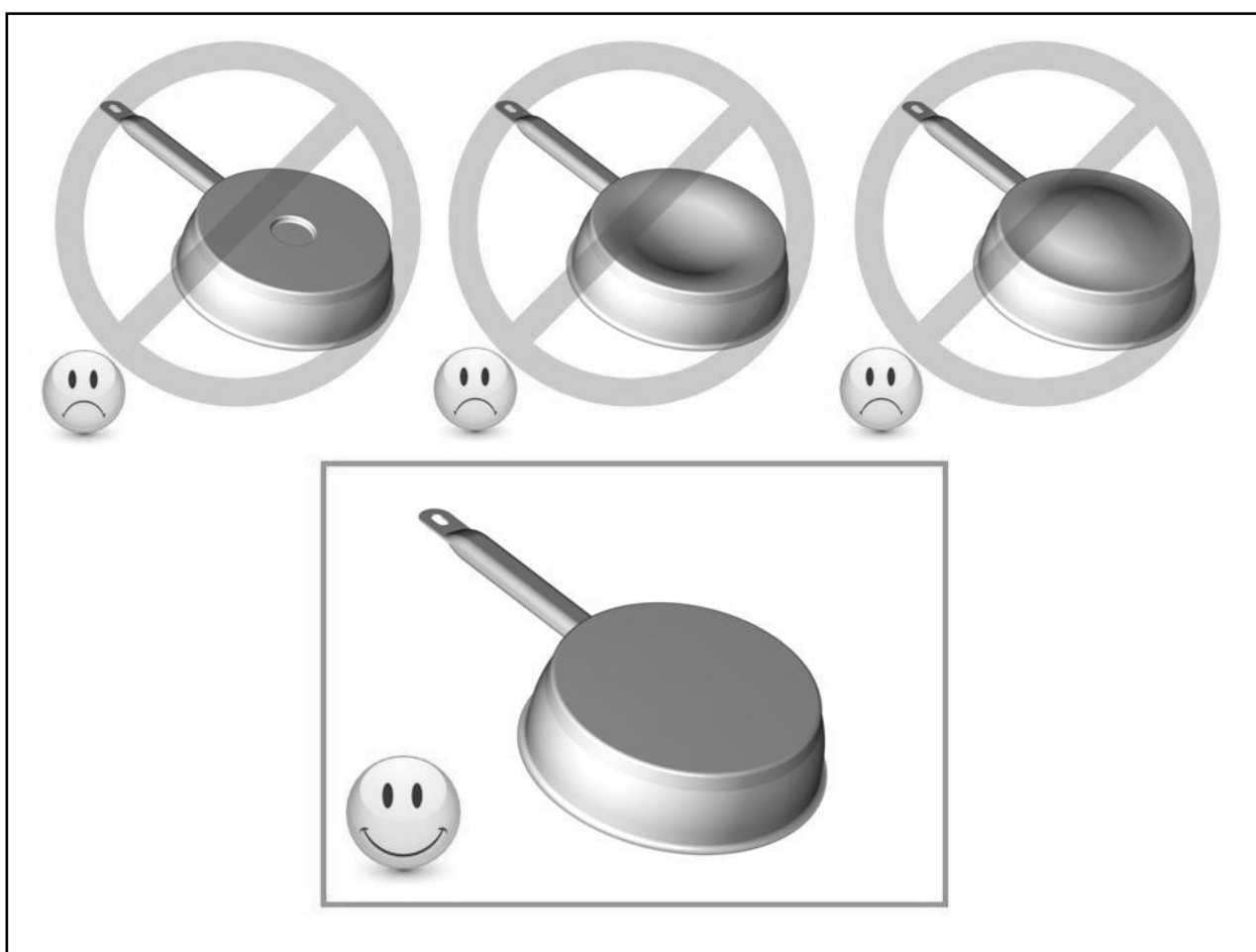
**Materiali non adatti:** alluminio e acciaio inossidabile senza fondo ferromagnetico, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

I fabbricanti specificano se le loro pentole sono compatibili con l'induzione.

Per verificare se la pentola è compatibile:

- Mettere un po' d'acqua nella pentola e posizionarla sul piano cottura impostando la Potenza a livello [ 9 ]. L'acqua deve scaldarsi in qualche secondo.
- Posizionare una calamita sul fondo della pentola.

Alcune pentole fanno rumore se posizionate su un piano cottura a induzione. Questa rumorosità non è dovuta a un difetto del piano cottura e non influenza le operazioni di cottura.



## Dimensioni pentole

Le zone di cottura si adattano automaticamente, entro certi limiti, al diametro della pentola. Tuttavia, il fondo della pentola deve avere un diametro minimo relativamente alla zona di cottura. Per ottenere la migliore efficienza dal vostro piano cottura, posizionare la pentola al centro della zona di cottura.

## Esempi di impostazione Potenza di cottura

(I valori sottostanti sono indicativi)

Da 1 a 2	Sciogliere Riscaldare	Salse, burro, cioccolata, gelatine, piatti preparati in precedenza
Da 2 a 3	Sobbollire Scongelare	Riso, budini, sciroppo di zucchero, verdure liofilizzate, pesce, prodotti congelati
Da 3 a 4	Vapore	Verdure, pesce, carne
Da 4 a 5	Acqua	Patate al vapore, minestre, pasta, verdure fresche
Da 6 a 7	Cottura media, Sobbollire	Carne, fegato, uova, salsiccia, frittelle
Da 7 a 8	Cottura	Patate, frittelle, waffles
9	Friggere, arrostito, bollire	Bistecche, omelette, piatti fritti, acqua
B	Friggere, arrostito, bollire	Capesante, bistecche, far bollire grandi quantità d'acqua

## MANUTENZIONE E PULIZIA

---

Spegnere l'apparecchio prima di pulirlo.

Non pulire l'apparecchio se il vetro è troppo caldo perché c'è il rischio di scottarsi.

Rimuovere segni leggeri con uno straccio umido con liquido detergente diluito in acqua, quindi sciacquare con acqua fredda e asciugare bene la superficie.

Detergenti o prodotti per la pulizia altamente corrosivi o abrasivi che possono causare graffi sono tassativamente da evitare.

Non usare mai strumenti di pulizia a vapore o con acqua in pressione.

Non usare oggetti che possono graffiare il vetro ceramico.

Assicurarsi che le pentole siano asciutte e pulite. Assicurarsi che non ci siano granelli di polvere sul vetro o sotto la pentola. Far scivolare sul vetro pentole o padella dal fondo rovinato o irregolare può graffiare il vetro.

Sversamenti di zucchero, marmellata, gelatine ecc. devono essere rimossi immediatamente, in modo da evitare danneggiamenti alla superficie del vetro.

# COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI

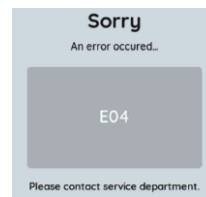
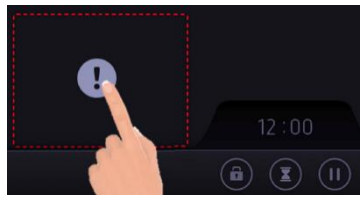
---

## L'apparecchio o una zona di cottura non si attiva:

- La connessione alla rete elettrica non è corretta.
- Il fusibile di protezione si è scnesso.
- La funzione di blocco è attiva.
- I tasti a sfioramento sono ostruiti da grasso o acqua.
- Un oggetto è posizionato su un tasto.

## Il pannello di controllo visualizza [ ! ]:

- Non c'è alcuna pentola sulla zona di cottura.
- La pentola non è compatibile con l'induzione.
- Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo.
  - Esempio:



### **Il pannello di controllo visualizza [ E ]:**

- Il sistema elettronico è difettoso.
- Disconnettere e riconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica.

### **Una delle zone di cottura di disattiva:**

- Il Sistema di sicurezza è attivato.
- Si è dimenticata la zona di cottura accesa per molto tempo.
- Uno o più tasti a sfioramento sono ostruiti.
- La pentola è vuota e il fondo si è surriscaldato.
- L'apparecchio è entrato in modalità di riduzione Potenza per evitare il surriscaldamento.

### **La ventola continua a funzionare dopo lo spegnimento dell'apparecchio:**

- Questo non è un difetto: la ventola continua a funzionare per proteggere i componenti elettronici dal surriscaldamento.
- La ventola si fermerà automaticamente.

### **Il sistema di cottura automatico non si attiva:**

- La zona di cottura è ancora bollente [ H ].
- Il livello di Potenza più alto [ 9 ] è selezionato.

### **Il pannello di controllo visualizza [ 🔒 ]:**

- Vedi il capitolo "Blocco del pannello di controllo".

### **Il pannello di controllo visualizza [ 🍲 ] o [ 🍲 ] o [ 🍲 ]:**

- Vedi il capitolo "Programmi di cottura predefiniti".

### **Il pannello di controllo visualizza [ II ] o [ ▶ ]:**

- Vedi al capitolo "Pausa".

### **Il pannello di controllo visualizza [ E8 ]:**

- La presa d'aria della ventola è ostruita, rimuovere l'ostruzione.

### **Il pannello di controllo visualizza [ Er21 ]:**

- L'apparecchio è surriscaldato; spegnerlo, lasciarlo raffreddare e riaccenderlo.

### **Il pannello di controllo visualizza [ Er31 ]:**

- L'apparecchio non è connesso alla rete elettrica. Verificare e ripristinare la connessione.

### **Il pannello di controllo visualizza [ Er47 ]:**

- L'apparecchio non è connesso alla rete elettrica. Verificare e ripristinare la connessione.

### **Il pannello di controllo visualizza [ Er61 ]:**

- L'apparecchio non è connesso alla rete elettrica. Verificare e ripristinare la connessione.

### **Il pannello di controllo visualizza [ Er62 ]:**

- La posizione della pentola non è chiara. Spostare la pentola in un'altra posizione.

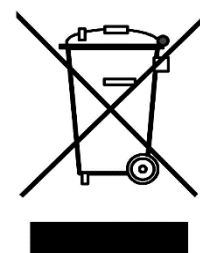
**Se uno dei simboli suddetti rimane comunque acceso, contattare il servizio di assistenza tecnica.**

## **PROTEZIONE DELL'AMBIENTE**

---

- I materiali dell'imballo sono ecologici e riciclabili.
- Gli apparecchi elettronici sono composti da materiali riciclabili ma a volte dannosi per l'ambiente, e tuttavia necessary al corretto funzionamento e alla sicurezza dell'apparecchio.

Non smaltire l'apparecchio con i rifiuti domestici.  
Contattare la discarica locale in grado di smaltire correttamente gli apparecchi elettrodomestici.

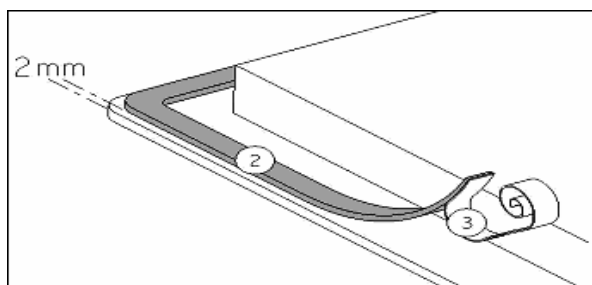


# ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

L'installazione deve essere fatta esclusivamente e sotto la responsabilità di personale qualificato. L'installatore è tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di sicurezza in vigore.

## Come attaccare la guarnizione:

La guarnizione fornita con il piano cottura serve a evitare infiltrazioni di liquidi nel mobile. La sua installazione deve essere effettuata con attenzione, conformemente al disegno seguente.



Attaccare la guarnizione (2) a due millimetri dal bordo esterno del vetro, dopo aver rimosso la protezione (3).

## Installazione:

### • Dimensione foro incasso:

Modello	Dimensione foro (mm)
	Lunghezza x Larghezza
<b>7300002</b>	<b>908 x 504</b>

- **Assicurarsi che ci sia una distanza di almeno 50 mm tra il piano cottura e il muro o i lati del mobile.**
- I piani cottura sono classificati come classe "Y" per la protezione dal calore. Idealmente il piano cottura dovrebbe essere installato con spazio abbondante da entrambi i lati. ci può essere una parete sul lato posteriore o mobili alti o un muro su uno dei lati. **Tuttavia, sull'altro lato non ci deve essere un mobile o parete che superi l'altezza del piano cottura.**
- Il piano o supporto su cui è installato il piano cottura, così come i bordi del mobile, i rivestimenti laminati e le colle utilizzate per il loro incollaggio, devono essere in grado di resistere a temperature fino a 100°C.
- La parete o l'alzatina dietro al piano cottura devono essere resistenti al calore.
- Non installare il piano cottura sopra un forno non ventilato o una lavastoviglie.
- Deve esserci uno spazio di almeno 20 mm sotto il fondo del piano cottura per assicurare una corretta circolazione dell'aria. (Vedi pag. 29 per le informazioni complete riguardo alla ventilazione).
- Se sotto il piano su cui è installato l'apparecchio c'è un cassetto, evitare di mettere nello stesso oggetti infiammabili (ad esempio bombolette spray) o non resistenti al calore.
- I materiali comunemente utilizzati per realizzare i piani di lavoro possono espandere a contatto con l'acqua. Per progettare il bordo del foro incasso, applicare uno strato di vernice o di sigillante. Particolare attenzione deve essere prestata all'applicazione della guarnizione adesiva fornita con il piano cottura, onde evitare infiltrazioni all'interno del mobile. La guarnizione assicura una corretta tenuta se applicata su una superficie liscia.
- Lo spazio di sicurezza tra il piano cottura e l'eventuale cappa aspirante sovrastante deve rispettare le specifiche fornite dal fabbricante della cappa. Nel caso queste manchino, tenere una distanza di almeno 500mm.
- Dopo l'installazione, assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia impedito o schiacciato, ad esempio da un cassetto.

- **ATTENZIONE:** Utilizzare unicamente protezioni per il piano cottura disegnate dal fabbricante dello stesso, o indicate come adatte nelle istruzioni del piano cottura, o che sono fornite con lo stesso. L'utilizzo di strumenti di protezione inadatti può causare incidenti o danni.

## ALLACCIAMENTO ELETTRICO

- L'installazione dell'apparecchio e il suo allacciamento alla rete elettrica devono essere affidati esclusivamente a un elettricista autorizzato e perfettamente a conoscenza della normativa vigente, che deve essere rispettata scrupolosamente.
- Adeguata protezione dalle parti in tensione deve essere garantita dopo l'installazione.
- I parametri di connessione si trovano sull'etichetta posizionata sotto il piano cottura, vicino alla scatola di connessione.
- La connessione alla rete deve essere effettuata con una spina fornita di messa a terra o tramite un dispositivo di interruzione omipolare con apertura dei contatti di almeno 3 mm.
- Il circuito elettrico deve essere separato dalla rete tramite dispositivi adeguati, come interruttori automatici o fusibili.
- Se l'apparecchio non è connesso tramite una spina accessibile, un dispositivo di disconnessione deve essere incorporato nella connessione fissa, nel rispetto delle normative vigenti.
- Il cavo di connessione deve essere posizionato in modo da evitare che tocchi parti calde del piano cottura o dell'eventuale forno sottostante.

### ATTENZIONE!

Questo apparecchio può essere unicamente connesso a una rete a 220-240/400 V~ 50/60 Hz.

Connettere sempre il cavo di terra.

Rispettare il diagramma di connessione.

La scatola di connessione si trova sotto il piano cottura, nella parte posteriore. Per aprire il coperchio utilizzare un cacciavite di medie dimensioni facendo leva sulle fessure apposite.

Rete	Connessione	Diametro cavo	Cavo	Calibro protezione
220-240 V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 6 mm <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR - F	45 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 6 mm <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	3 Phases + N	5 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR - F	16 A *

\* Calcolato con il fattore di simultaneità secondo la norma EN 60 335-2-6

## Connessione del piano cottura

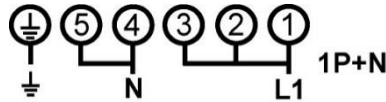
### Configurazioni:

per i vari tipi di connessione, utilizzare i ponticelli di ottone che si trovano nella scatola a finance del terminale.

#### Monofase 220-240V~ 1P+N

Mettere un ponticello tra i terminali 1e 2, tra il 2 e 3, e tra i terminali 4 e 5.

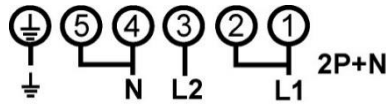
Connettere la terra al terminale "terra", il Neutro N al terminale 4, la Fase L1 ai terminali 1.



#### Bifase 400V~ 2P+N

Mettere un ponticello tra i terminali 2 e 3, e tra i il 4 e 5.

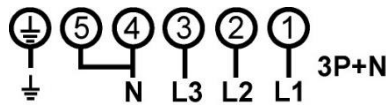
Connettere la terra al terminale "terra", il Neutro N al terminale 4, la Fase L1 ai terminali 1 e la Fase L2 al terminale 2.



#### Trifase 400V~ 3P+N

Mettere un ponticello tra i terminali 4 e 5.

Connettere la terra al terminale "terra", il Neutro N al terminale 4, la Fase L1 ai terminali 1, la Fase L2 al terminale 2 e la Fase L3 al terminale 3.



### **ATTENZIONE! Verificare che i cavi siano ben connessi e serrati.**

Non possiamo essere ritenuti responsabili per qualsiasi incidente causato dalla errata connessione o che derive dall'utilizzo dell'apparecchio non correttamente messo a terra o equipaggiato con una messa a terra difettosa.

