

**Instructions for use and installation**

Pro induction hob

**Instrucciones de uso y de instalación**

Placa de inducción Pro

**Istruzioni per l'uso e l'installazione**

Piastra di induzione di potenza

**1773<sup>/2</sup> – 1775<sup>/2</sup> – 1776<sup>/2</sup> – 1777<sup>/2</sup> – 1778<sup>/3</sup>**

**NOVY®**  
INSPIRED BY QUALITY

# SUMMARY

---

<b>SAFETY</b> .....	<b>3</b>
PRECAUTIONS BEFORE USING.....	3
USING THE APPLIANCE .....	3
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE .....	4
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE.....	5
OTHER PRECAUTIONS .....	5
<b>DESCRIPTION OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>6</b>
TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	6
IMPLEMENTATION POTS .....	6
CONTROL PANEL .....	7
<b>USE OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>7</b>
DISPLAY .....	7
VENTILATION.....	8
<b>STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT</b> .....	<b>8</b>
BEFORE THE FIRST USE.....	8
INDUCTION PRINCIPLE .....	8
SENSITIVE TOUCH.....	8
POWER SELECTION ZONE “SLIDER” AND TIMER SETTING ZONE .....	9
STARTING-UP.....	9
PAN DETECTION .....	9
RESIDUAL HEAT INDICATION .....	10
BOOSTER FUNCTION .....	10
TIMER .....	11
AUTOMATIC COOKING .....	12
STOP&GO FUNCTION.....	13
« KEEP WARM » FUNCTION .....	13
CONTROL PANEL LOCKING.....	14
BRIDGE AND AUTOMATIC BRIDGE FUNCTION .....	14
“CHEF” FUNCTION.....	15
GRILL FUNCTION.....	15
CLEAN-LOCK FUNCTION .....	16
BRIGHTNESS SETTING .....	16
LOUDNESS SETTING .....	16
COOKING MEMORY FUNCTION .....	17
POT MOVE FUNCTION.....	17
OPERATING TIME LIMITATION .....	18
<b>COOKING ADVICE</b> .....	<b>19</b>
PAN QUALITY .....	19
PAN DIMENSION.....	19
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING.....	20
<b>MAINTENANCE AND CLEANING</b> .....	<b>20</b>
<b>WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM</b> .....	<b>21</b>
<b>ENVIRONMENT PRESERVATION</b> .....	<b>22</b>
<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b> .....	<b>23</b>
<b>ELECTRICAL CONNECTION</b> .....	<b>24</b>

# SAFETY

---

## Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance must be done by a qualified electrician. The manufacturer can not be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- The appliance must be installed in a proper worktop.
- 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 cooking plate can not be used as a working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use an extension cable to connect it.
- The appliance can not be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic components.
- 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 using grease or oils: they may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while 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 (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the operating 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 cooking pots on the glass surface.

- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This may become very hot and catch fire.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

### **Precautions not to damage the appliance**

- Unfinished pan bottoms or damaged saucepans (non enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even small ones, on the vitroc ceramic glass.
- 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 vitroc ceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium foil must not contact the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroc ceramic glass by cooling: switch off the appliance and take them immediately off the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never place any hot sauce pan over the control panel.
- If a drawer is situated under the installed appliance, make sure the space between the content of the drawer and the underside of the appliance is at least 2 cm. This is essential to ensure correct ventilation.
- Never put any flammable object (eg. sprays) into the drawer situated under the vitroc ceramic hob. 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 supply.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must disconnect the appliance at the switchboard and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

## Other precautions

- Make sure that the cooking pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan should cover as much as possible of the cooking zone.
- For the users of cardiac pacemakers. The magnetic field may influence the operation. We recommend getting information from the retailer or the doctor.
- Do not place aluminium or synthetic material containers on the hob; they could melt on residual 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 POT 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

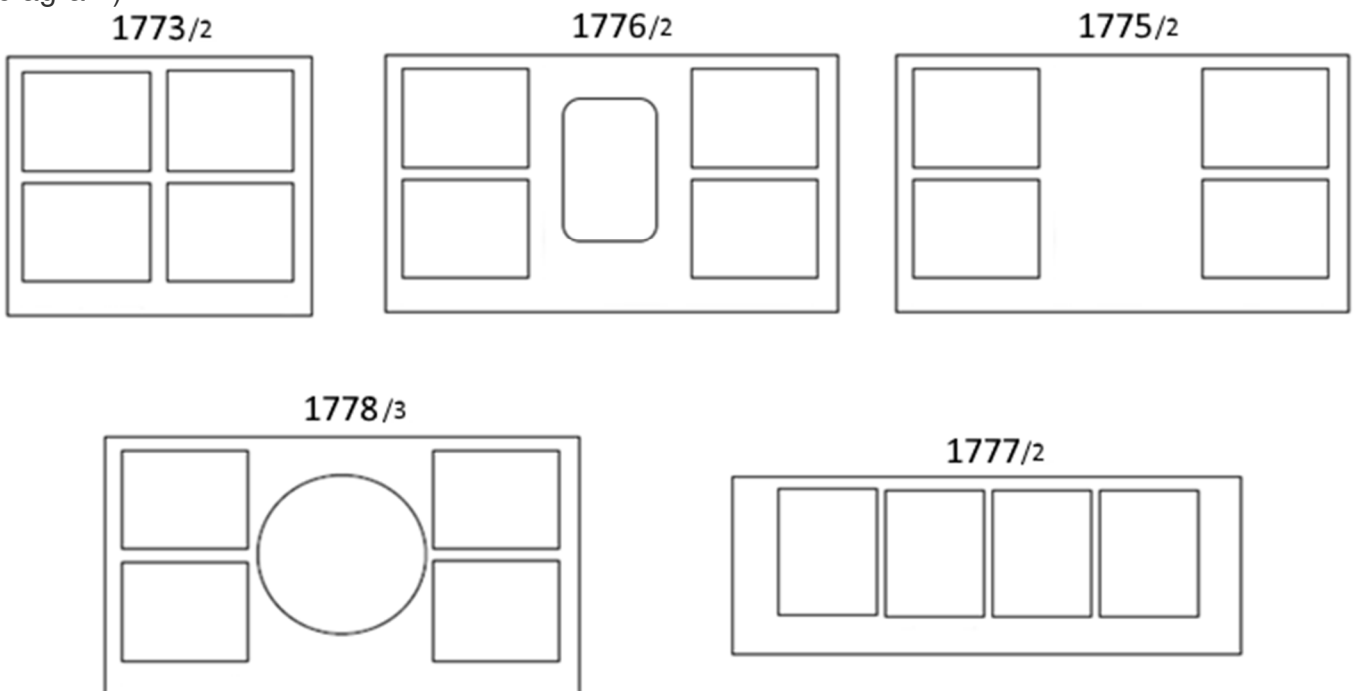
## Technical characteristics

Type	1773/2 1775/2 1777/2	1776/2	1778/3
Total power	7400 W	11100 W	11100 W
Energy consumption for the hob EC <sub>hob</sub> **	187.4 Wh/kg	188 Wh/kg	188 Wh/kg
<b>Heating zone</b>	240 x 200 mm	240 x 200 mm	240 x 200 mm
Minimum detection	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominal level*	2100 W	2100 W	2100 W
Power level*	2600 W	2600 W	2600 W
Super Power level*	3700 W	3700 W	3700 W
<b>Central heating zone</b>	-	300 x 200 mm	Ø 280 mm
Minimum detection	-	Ø 90 /220 mm	Ø 90 /220 mm
Nominal level*	-	2100 W	1850 / 2600 W
Power level*	-	2600 W	2500 / 3300 W
Super Power level*	-	3700 W	3000 / 5500 W
Cookware **	Ø 150 mm	Ø 150 mm	Ø 150 mm
Energy consumption EC <sub>cw</sub> **	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg
Cookware **	Ø 180 mm	Ø 180 mm (x2)	Ø 180 mm (x2)
Energy consumption EC <sub>cw</sub> **	190.6 Wh/kg	190.6 Wh/kg	190.6 Wh/kg
Cookware **	Ø 210 mm (x2)	Ø 210 mm (x2)	Ø 210 mm (x2)
Energy consumption EC <sub>cw</sub> **	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg

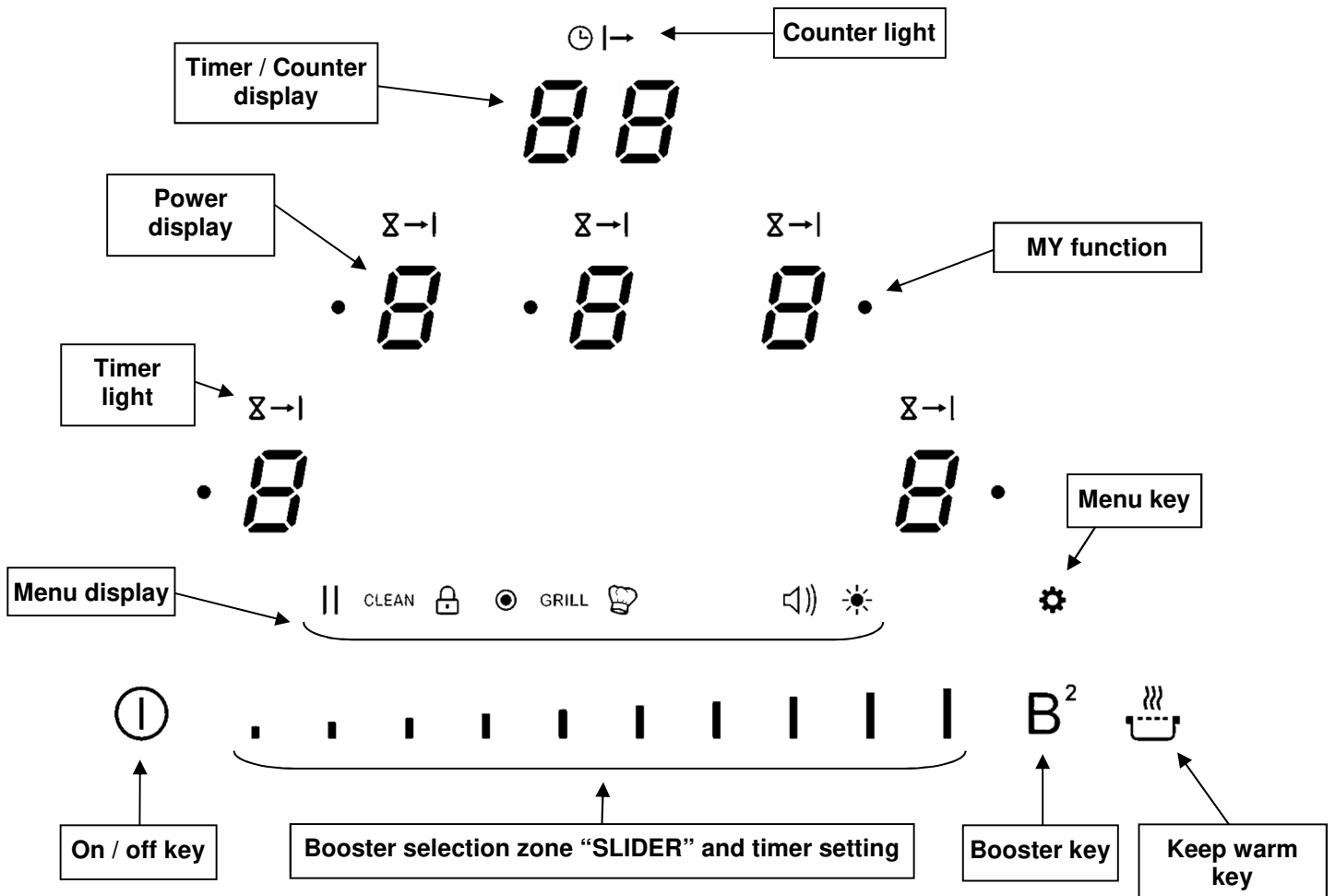
\* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.  
 \*\* calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).

## Implementation pots

Important: For optimal effect, it is important that the pan is centered on area heating zone (see diagram).



## 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.
<u>U</u>	No pan detection	No pan or inadequate pan.
A	Heat accelerator	Automatic cooking.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
P	1 <sup>st</sup> Booster	The 1 <sup>st</sup> Booster is activated.
	2 <sup>nd</sup> Booster	The 2 <sup>nd</sup> Booster is activated.
L	Locking	Control panel locking.
	Keep warm	Maintain automatically at approximately 42°C.
	Keep warm	Maintain automatically at approximately 70°C.
	Keep warm	Maintain automatically at approximately 94°C.
	Stop & Go	The hob is in pause.
	Grill Function	The Grill Function is activated.

## Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the heat created by the electronic system reaches a certain level. The ventilation starts its high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces its speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

# 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. This may cause blue-tinted colour on the glass surface.

## Induction principle

An induction coil is located under each heating zone. 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 has to be suitable:

- All ferromagnetic pans are recommended (please test to see if it attracts a magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms...
- NOT suitable: 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 the display will show [ U ].

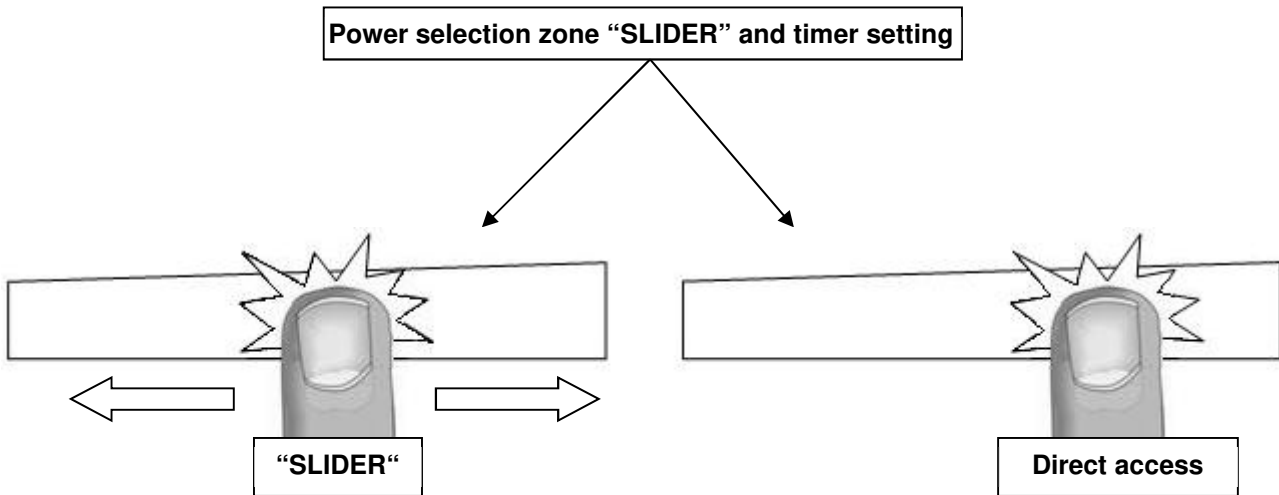
## Sensitive touch

Your induction hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a “beep” sound.

**For normal use, press only one key at any time.**

## Power selection zone “SLIDER” and timer setting zone

To select the power with the slider, slide your finger on the “SLIDER” zone. You can also directly access a particular level if you put your finger directly on the chosen level.



## Starting-up

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	press key [ 0 ] for 2 sec.	[ 0 ] are blinking
To stop	press key [ 0 ] for 2 sec.	nothing or [ H ]

- **Start up / switch off a heating zone:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press display [ 0 ] selected	[ 0 ]
To set (adjust the power)	slide on the “SLIDER” to the right or to the left	[ 0 ] to [ 9 ]
To stop	slide to [ 0 ] on “SLIDER”	[ 0 ] or [ H ]

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

## Pan detection

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

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not suitable to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [ U ]. This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [ U ]. The symbol [ U ] disappears when the pan is put back on the heating zone. The cooking continues with the power level set before.
- After use, switch the heat element off: don't let the pan detection [ U ] active.

## 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 [ P ] and the Double Booster [ " // ] adds 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, like rice, pasta or noodles.

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press key [ 0 ] from the zone	[ 0 ]
Start up the Booster	Press key [ B <sup>2</sup> ]	[ P ]
Stop the Booster	Slide on the "SLIDER"	[ 9 ] to [ 0 ]

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Selection of the zone	Press key [ 0 ]	[ 0 ]
Start up Booster	Press key [ B <sup>2</sup> ]	[ P ]
Start up Double Booster	Re-press key [ B <sup>2</sup> ]	[ " // and P ]
Stop the Double Booster	Press key [ B <sup>2</sup> ]	[ P ]
Stop Booster	Slide on the "SLIDER"	[ 9 ] to [ 0 ]

- **Power management:**

The total cooking hob is equipped with an overall maximum of Booster power. When the Booster function is activated, the electronic system automatically regulates all "Boosters" selected to equalise the available power to each element selected for booster. The display is blinking on [ 9 ] for a few seconds and then shows the maximum of Booster allowed :

<u>Heating zone selected</u> [ P ] is displayed	<u>The other heating zone: (example: Booster level 9)</u> [ 9 ] goes to [ 6 ] or [ 8 ] depending on the type of zone
--	---

## Timer

The timer is able to be used simultaneous with all heating zones and this with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each heating zone.

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

Example for 16 minutes at power 7 :

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press display [ 0 ] selected	[ 0 ] and control light on
Select the power level	slide on the "SLIDER" to [ 7 ]	[ 7 ]
Select « Timer »	press 3s the timer/counter display	[ 00 ]
Set the tens	slide on the "SLIDER" to [ 1 ]	[ 1 blinking ] [ 0 fixed ]
Validate the tens	press display [ 10 ]	[ 1 fixed ] [ 0 blinking ]
Set the units	slide on the "SLIDER" to [ 6 ]	[ 1 fixed ] [ 6 blinking ]
Validate the units	wait 2 seconds	[ 16 ]

The time is confirmed and the cooking starts.

- **To stop the cooking time:**

Example for 13 minutes at power 7 :

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press display [ 7 ] selected	[ 7 ] and control light on
Select « Timer »	press 3s key [ 13 ]	[ 13 ]
Set the tens	slide on the "SLIDER" to [ 0 ]	[ 0 blinking ] [ 3 fixed ]
Validate the tens	press display [ 10 ]	[ 0 fixed ] [ 3 blinking ]
Set the units	slide on the "SLIDER" to [ 0 ]	[ 0 fixed ] [ 0 blinking ]
Validate the units	wait 2 seconds	[ 00 ]

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

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [ 00 ] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking, press the key [ 00 ].

- **Egg timer function :**

Example for 29 minutes :

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	press display [ ① ]	zone control lights are on
Select« Timer »	press 3s [CL] display	[ 00 ]
Set the units	slide on the "SLIDER" to [ 2 ]	[ 2 blinking ] [ 0 fixed ]
Validate the units	press display [ 20 ]	[ 2 fixed ] [ 0 blinking ]
Set the tens	slide on the "SLIDER" to [ 9 ]	[ 2 fixed ] [ 9 blinking ]
Validate the tens	wait 2 seconds	[ 29 ]

After a few seconds the control light stops blinking.

As soon as the selected cooking time is finished the timer display will blink [ 00 ] and a sound will be heard.

To stop the sound and the blinking, press the display [ 00 ]. The hob switches off.

## **Automatic cooking**

All the cooking zones are equipped with an automatic "go and stop" cooking function. The cooking zone starts at full power for a certain time, and then reduces automatically its power to the pre-selected level.

- **Start-up :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press display [ 0 ] selected	[ 0 ] and control light on
Full power setting	slide on the "SLIDER" and keep on the power level	the power level is blinking with [ A ]

Selected power	Automatic cooking time (Min:S)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	- : -


- **Switching off the automatic cooking :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press on the zone	the power level is blinking with [ A ]
Power level selection	slide on the "SLIDER"	[ 0 ] to [ 9 ]


## Stop&Go function

This function stops the entire hob's cooking activity temporarily and allows restarting with the same settings.

- **Startup/stop the pause function :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Enter on the Menu Engage pause	Press menu key [  ] Press on the "SLIDER" under the [ II ] light	the menu is displayed [ II ] on display
Stop the pause	Press 3s on the "SLIDER" under the [ II ] light	Previous setting on display

## Recall Function

After switching off the hob [  ], it is possible to recall the last settings.

- cooking stages of all cooking zones (Power)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Keep warm function

The recall procedure is following:

- Press the key [  ]
- Press on the "SLIDER" under the [ II ] light







The previous settings are again active.

## « Keep warm » Function

This function allows the cooktop to reach and maintain automatically a temperature of approximately 42°C, approximately 70°C or approximately 94°C.

This will avoid liquids overflowing and burning on the bottom of the pan.

- **To engage, to start the function « Keep warm » :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press display [ 0 ] selected	[ 0 ] to [ 9 ] or [ H ]
42°C to engage	Press on key [  ]	[  ]
70°C to engage	Press on key [  ]	[  ]
94°C to engage	Press on key [  ]	[  ]
To stop	Slide on the "SLIDER"	[ 0 ] to [ 9 ] or [ H ]

This function can be started independently on all the heating zones.

When the pan is removed from the cooking zone, the "Keep warm" function remains active for approximately 10 minutes.

The maximum duration of "keeping warm" 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 :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start	Press on key [ ① ] for 2 sec.	[ 0 ] or [ H ]
Enter on the Menu	Press menu key [ ⚙ ]	the menu is displayed
Locking the hob	Press on the “SLIDER“ under the [ 🔒 ] light	[ L ] on displays

- **Unlock :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Enter on the Menu	Press menu key [ ⚙ ]	the menu is displayed
Unlock the hob	Press on the “SLIDER“ under the [ 🔒 ] light during 3s	[ 0 ] or [ H ]

The hob is unlocked when the [ L ] disappears.

## Bridge and automatic Bridge Function

This function allows the use of 2 cooking zones at the same time with the same features as a single cooking zone. With this function the Booster function isn't allowed.







<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start up the bridge	Place a pan on one of the two zones that will be bridged and press simultaneously the corresponding selection keys	
Select the power level on rear zone	or put a great pan on the 2 zones [ 0 ] and slide on the “SLIDER“	[ 17 ] on rear zone [ 0 ] to [ 9 ] and [ 17 ]
Stop the bridge	Press simultaneously on the two bridged zones to bridge	[ 0 ]

## “Chef“ function



This function changes the hob in 2 or 3 big zones.

The front and rear zones are automatically switched to the bridge function with a certain power. This power level can be set here and then becomes the new standard setting. With the Chef function you change your hob in a professional appliance where you can set the zones for intensive cooking, simmering or keeping warm.

- **Start up the “Chef“ function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Enter on the Menu Engage “Chef“ function	Press menu key [  ] Press on the “SLIDER“ under the [  ] light	the menu is displayed  [ C ], [ H ], [ E ], [ F ] then [ 3 ] and [  ], [ 6 ], [ 9 ] and [  ]
Selection of the “Chef“ zone	Press key of the left, middle or right	[ 0 ] to [ 9 ] and [  ] on rear zone
Change the power level	Slide on the “SLIDER“	[ 0 ] to [ 9 ] and [  ] on rear zone






- **Stop the “Chef“ function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Enter on the Menu Stop the “Chef“ function	Press menu key [  ] Press on the “SLIDER“ under the [  ] light	the menu is displayed  [ 0 ]

## Grill function

This function allows the optimal use of the grill plate “zub.-Nr. 1303” with combining two areas and using appropriate powers.

- **Start up the Grill function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Enter on the Menu Engage the Grill function	Press menu key [  ] Press on the “SLIDER“ under the [ GRILL ] light	the menu is displayed  [  ] and [  ] on rear zone
Change the power level	Slide on the “SLIDER“	[  ] and [  ] on rear zone

- **Stop the Grill function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Enter on the Menu	Press menu key [ ⚙ ]	the menu is displayed
Stop the Grill function	Press on the “SLIDER“ under the [ GRILL ] light	[ 0 ]

## Clean-Lock function

To avoid accidentally activating or interfering with the settings of the cooking zones, for instance when cleaning, the control panel can be locked (with exception of the On/Off key [ ]).

- **Start up the Clean-Lock function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Enter on the Menu	Press menu key [ ⚙ ]	the menu is displayed
Engage the Clean-Lock	Press on the “SLIDER“ under the [ CLEAN ] light	[ 20 ], [ 19 ], [ 18 ]... on timer/counter display

## Brightness Setting

This function allows to change the brightness level.

- **Change the Brightness level:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Enter on the Menu	Press menu key [ ⚙ ]	the menu is displayed
Enter on the Brightness setting	Press on the “SLIDER“ under the [ ☀ ] light	the “SLIDER“ displays the brightness level
Change the Brightness level	Slide on the “SLIDER“	the “SLIDER“ displays
the brightness level		
Validate the setting	Press menu key [ ⚙ ]	[ 0 ]

## Loudness Setting

This function allows to change the loudness level.

- **Change the loudness level:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Enter on the Menu	Press menu key [ ⚙ ]	the menu is displayed
Enter on the Loudness setting	Press on the “SLIDER“ under the [ 🔊 ] light	the “SLIDER“ displays the loudness level
Change the Loudness level	Slide on the “SLIDER“	the “SLIDER“ displays
the loudness level		
Validate the setting	Press menu key [ ⚙ ]	[ 0 ]

## Cooking memory function

After having set cooking level and timer value for the zone, it is possible to memorize the settings on the same zone.

- cooking stages of cooking zone (power)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timer
- Keep warm function
- Automatic cooking function

- **Memorize setting on a zone:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press display [ 0 ] selected	[ 0 ]
to set (adjust the power on « 7 », for example)	slide on the "SLIDER" to the right or to the left	[ 7 ]
Select« Timer »	press 2s timer/counter display	[ 00 ]
Set the units	slide on the "SLIDER" to [ 9 ]	[ 0 fixed ] [ 9 blinking ]
Validate the units	press display [ 09 ]	[ 0 blinking ] [ 9 fixed ]
Set the tens	slide on the "SLIDER" to [ 2 ]	[ 2 blinking ] [ 9 fixed ]
Validate the tens	wait 2 seconds	[ 29 ]
Select the zone	press display [ 7 ] selected	[ 7 ]
Enter on the Menu	Press menu key [ ⚙ ]	the menu is displayed
Memorize setting	Press 3s on the "SLIDER" under the [ ● ] light	[ ● ] next to the [ 7 ]

- **Recall setting on a zone:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Select a zone with [ ● ]	Press display [ 0 ] selected	[ 0 ] and [ ● ]
Enter on the Menu	Press menu key [ ⚙ ]	the menu is displayed
Memorize setting	Press on the "SLIDER" under the [ ● ] light	[ ● ] next to the [ 7 ] and [ 29 ] on the timer display

- **Delete setting on a zone:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Select a zone with [ ● ]	Press display [ 0 ] selected	[ 0 ] and [ ● ]
Enter on the Menu	Press menu key [ ⚙ ]	the menu is displayed
Memorize setting	Press 3s on the "SLIDER" under the [ ● ] light	[ 0 ]

## Pot move function

This function allows to invert 2 zones with all parameters.

- **Invert 2 zones:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Select a zone	Press 3s on display of a zone	All other zones blink
Move the zone switched	Press another zone or move a pot	The two zones are

## Operating time limitation

Each cooking zone is equipped with an operating time limitation: the cooking zone 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.

<b>Power level</b>	<b>Operating time (H : Min)</b>
1	08:36
2	06:42
3	05:18
4	04:18
5	03:30
6	02:18
7	02:18
8	01:48
9	01:30

# COOKING ADVICE

---

## Pan quality

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

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

The manufacturers specify if their products are compatible with induction.

To check if pans are compatible:

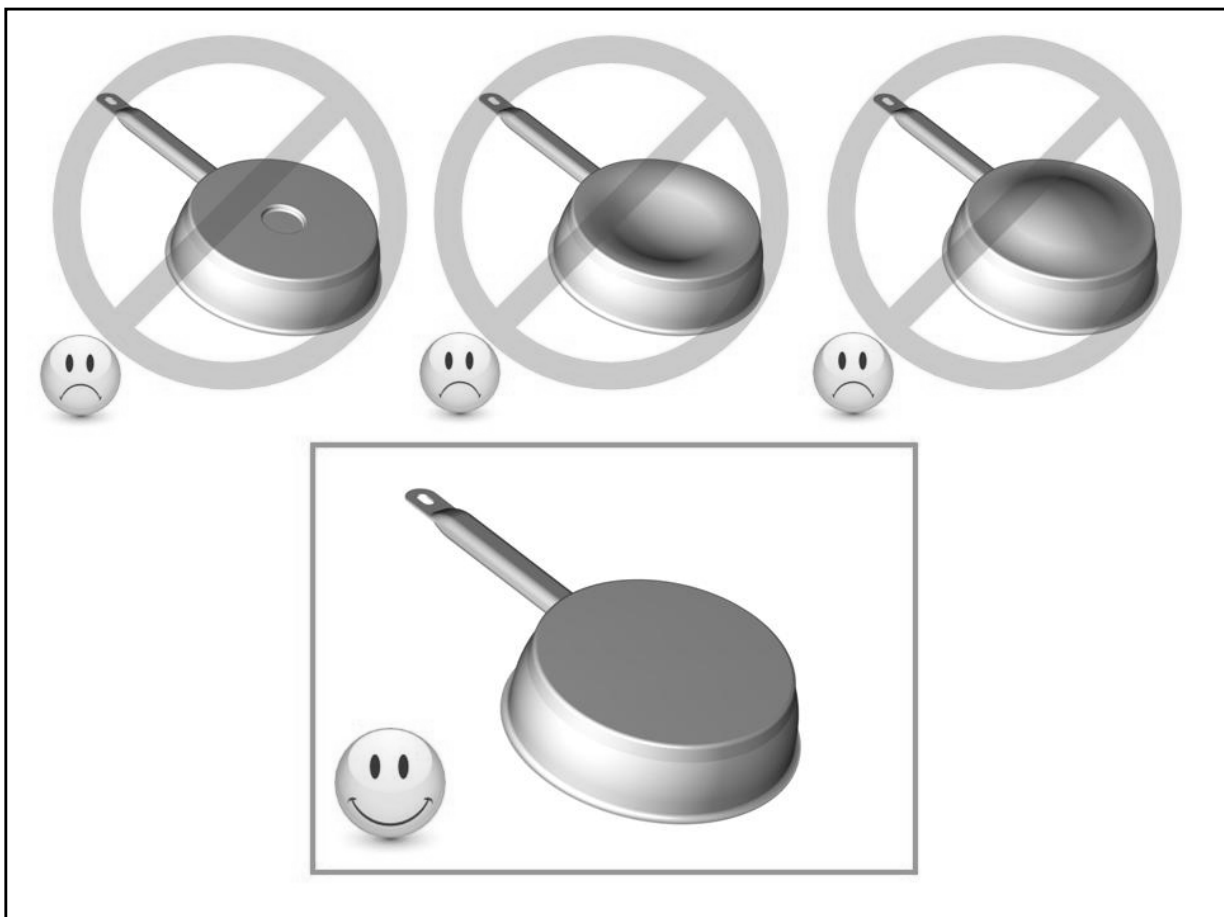
- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [ 9 ]. This water must heat in a few seconds.
- A magnet sticks to the bottom of the pan.

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

The composition of the pan base can affect the evenness of the cooking results and power reception by the inductors.

Only use pots and pans with smooth bases. Rough bases will scratch the ceramic glass.

Where possible, use pans with vertically straight side. If a pan has angular sides, induction also acts on the side of the pan. The sides of the pan may discolour.



## Pan dimension

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

To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan 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
P or " "	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 there is a risk of burning.

- 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 are likely to cause scratches and 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 [ U ]:**

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

## **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 [ L ]:**

- Refer to the chapter "control panel locking" page.

## **The control panel displays [ U ]:**

- Refer to the chapter "Keep warm".

## **The control panel displays [ II ]:**

- Refer to the chapter "Stop&Go".

## **The control panel displays [ ] or [ Er03 ]:**

- An object or liquid covers the control keys. The symbol disappear as soon as the key is released or cleaned.

## **The control panel displays [ E2 ]:**

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

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

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

## **The control panel displays [ U400 ]:**

- 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.

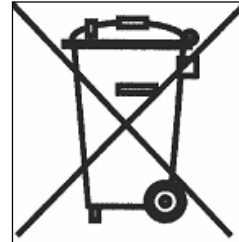
**If one of the symbols above persists, call the SAV.**

# 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 proper operation and the safety of the appliance.

- **Don't throw your appliance into the household rubbish**
- **Get in touch with the waste collection centre of your council that is familiar with the recycling of household**

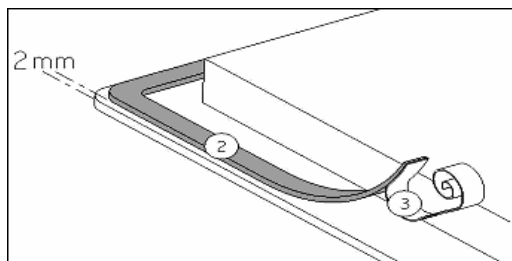


# INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.  
The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home 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).

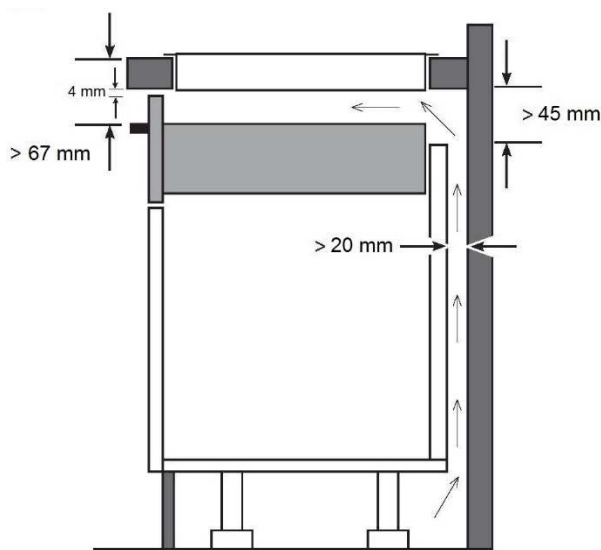
**Warning:** Do not apply sealant between the bottom side of the hob and worktop

## Fitting - installing:

- The cut out sizes are:

Type	Cut size		Glass size			Cut size of flush mouting		
	Width	Depth	Width	Depth	Thickness	Width	Depth	Radius
1773/2	560	490	654	524	7	650	520	4
1775/2	750	490	804	524	7	800	520	4
1776/2	750	490	804	524	7	800	520	4
1777/2	890	390	914	414	7	910	410	4
1778/3	850	490	904	524	7	900	520	4

- **Ensure that there is a distance of 50 mm 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 mural rods of edge must be heat-resisting.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- Provide a ventilation opening from 4 mm just under the worktop over a width of min. 600 mm for sufficient cooling of the hob.



- 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 respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in 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 earthed 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 oven.

### Caution!

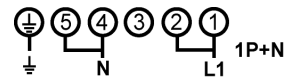
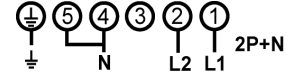

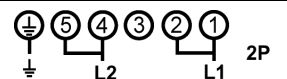
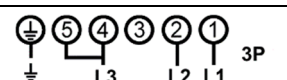
This appliance has only to be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.

Connect always the earth wire.

Respect the connection diagram.

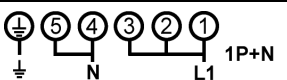
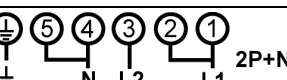


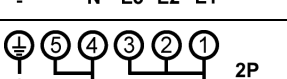
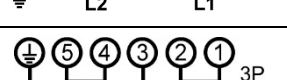
The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

### CONNECTION OF THE HOB FOR 1773/2 – 1775/2 – 1777/2

Mains	Connection	Supply cord	Supply cord	Wiring diagram	Circuit braker
230 V~ 50/60 Hz	1 phase +N	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *
400 V~ 50/60Hz	2 phases + N	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F		16 A *
400 V~ 50/60Hz (NL)	2 phases + 2N	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F		16 A *
230 V~ 50/60 Hz	2 phases	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *
230 V~ 50/60 Hz (BE)	3 phases	4 x 1,5 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 FOR 1776/2 – 1778/3

Mains	Connection	Supply cord	Supply cord	Wiring diagram	Circuit braken
230 V~ 50/60 Hz	1 phase +N	3 x 4 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F		40 A *
400 V~ 50/60Hz	2 phases + N	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *
400 V~ 50/60Hz (NL)	2 phases + 2N	5 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *
400 V~ 50/60Hz	3 phases + N	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F		16 A *
230 V~ 50/60 Hz	2 phases	3 x 4 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F		40 A *
230 V~ 50/60 Hz (BE)	3 phases	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *

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

**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 earthed or has been equipped with a faulty earth connection.**

# RESUMEN

---

<b>SEGURIDAD .....</b>	<b>27</b>
PRECAUCIONES ANTES DE UTILIZARLA PARA COCINAR .....	27
UTILIZACIÓN DEL APARATO .....	28
PRECAUCIONES PARA NO DETERIORAR EL APARATO .....	29
PRECAUCIONES EN CASO DE FALLO DEL APARATO .....	30
OTRAS PRECAUCIONES .....	30
<b>DESCRIPCIÓN DEL APARATO .....</b>	<b>31</b>
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS .....	31
DISPOSICIÓN DE CACEROLA.....	31
ZONA DE MANDOS .....	32
<b>UTILIZACIÓN DEL APARATO .....</b>	<b>32</b>
INDICACIONES .....	32
VENTILACIÓN .....	33
<b>PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO.....</b>	<b>33</b>
ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN.....	33
PRINCIPIO DE LA INDUCCIÓN .....	33
TECLAS TÁCTILES .....	33
ZONA DE SELECCIÓN DE POTENCIA “SLIDER” Y AJUSTE DE MINUTERO.....	34
PUESTA EN MARCHA .....	34
DETECCIÓN DEL RECIPIENTE .....	34
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL .....	35
FUNCIÓN POWER.....	35
FUNCIÓN TEMPORIZADOR .....	36
PROGRAMACIÓN DE LA COCCIÓN AUTOMÁTICA: .....	37
FUNCIÓN PAUSA.....	38
FUNCIÓN DE RECUPERACIÓN .....	38
FUNCIÓN “MANTENER CALIENTE” .....	38
BLOQUEO DE LA ZONA DE MANDOS.....	39
PUENTE Y FUNCIÓN PUENTE AUTOMÁTICA.....	39
FUNCIÓN "CHEF" .....	40
FUNCIÓN DE PARRILLA “GRILL“ .....	40
BLOQUEO DE LA ZONA DE MANDOS.....	41
AJUSTE DE BRILLO.....	41
CONFIGURACIÓN DE SONORIDAD .....	41
FUNCIÓN DE MEMORIA DE COCINA.....	42
FUNCIÓN DE MOVIMIENTO DE CAZUELA .....	42
LIMITACIÓN DE TIEMPO DE OPERACIÓN .....	43
<b>CONSEJOS DE COCCIÓN .....</b>	<b>44</b>
CALIDAD DE LAS CACEROLAS.....	44
DIMENSIÓN DE LAS CACEROLAS .....	45
EJEMPLOS DE AJUSTE DE LAS POTENCIAS DE COCCIÓN .....	45
<b>CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA.....</b>	<b>45</b>
<b>QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA.....</b>	<b>45</b>
<b>PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.....</b>	<b>47</b>
<b>INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN .....</b>	<b>48</b>
<b>CONEXIÓN ELÉCTRICA .....</b>	<b>49</b>

# SEGURIDAD

---

## Precauciones antes de utilizarla para cocinar

- Retire todos los elementos del embalaje.
- La instalación y el conexionado eléctrico del aparato deben encargarse a un especialista autorizado. El fabricante no será responsable de los daños resultantes de un error de empotramiento o de conexionado.
- El aparato sólo debe utilizarse si está montado e instalado en un mueble y una superficie de trabajo homologados y adaptados.
- Su utilización va únicamente destinada a los usos domésticos habituales (preparación de alimentos), con exclusión de cualquier otra utilización doméstica, comercial o industrial.
- Retire todas las etiquetas y autoadhesivos del cristal vitrocerámico.
- No transforme ni modifique el aparato.
- La placa de cocción no debe servir como soporte ni como superficie de trabajo.
- La seguridad sólo está asegurada si el aparato está conectado a una toma de tierra de protección conforme a los reglamentos vigentes.
- No utilice alargadoras para la conexión a la red eléctrica.
- El aparato no debe utilizarse encima de un lavavajillas o de una secadora de ropa: los vapores de agua desprendidos podrían deteriorar la electrónica.
- Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

## Utilización del aparato

- Apague siempre los fogones después de utilizarlos.
- Vigile constantemente los guisos que utilizan grasas y aceites, ya que son susceptibles de inflamarse rápidamente.
- Tenga cuidado del riesgo de quemaduras durante y después de la utilización del aparato.
- Los niños no deben manipular el aparato.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico, fijo o móvil, del aparato toca el cristal o el recipiente caliente.
- Los objetos magnetizables (tarjetas de crédito, disquetes informáticos, calculadoras) no deben estar cerca del aparato en funcionamiento.
- No coloque ningún objeto metálico, excepto los recipientes a calentar. En caso de conexión accidental o de calor residual, este objeto, según el material, tiene el riesgo de fundirse o de empezar a arder.
- No cubra nunca el aparato con un trapo o con una hoja de protección. Podría calentarse mucho y encenderse.
- Este aparato electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años e igualmente por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan falta de experiencia y conocimiento del producto si se les ha dado la supervisión instrucción adecuada para el uso del mismo de un modo seguro y entienden de igual manera los peligros que puedan implicar.
- Los niños no deben usar éste electrodoméstico para jugar.
- La limpieza o el uso de éste aparato no debe realizarse por niños sin supervisión.

## **Precauciones para no deteriorar el aparato**

- Las cacerolas con base sin pulir (fundición no esmaltada,...) o estropeadas pueden dañar la vitrocerámica.
- La presencia de arena u otros materiales abrasivos puede dañar la vitrocerámica.
- Evite dejar caer objetos, aunque sean pequeños, sobre la vitrocerámica.
- No dé golpes a los bordes del cristal con las cacerolas.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato se haga según las instrucciones del fabricante.
- No coloque ni deje cacerolas vacías sobre la placa de cocción.
- Evite que azúcar, materiales sintéticos o papel de aluminio toquen las zonas calientes. Estas sustancias pueden, al enfriarse, provocar roturas u otras modificaciones en la superficie vitrocerámica: desconecte al aparato y retírelas inmediatamente de la zona de cocción cuando aún está caliente (atención: peligro de quemaduras).
- No almacenar objetos sobre la placa de cocción
- No coloque nunca recipientes calientes sobre la zona de los mandos.
- Si hay un cajón situado bajo el aparato empotrado, asegúrese que hay distancia suficiente (2 cm) entre el contenido de este cajón y la parte inferior del aparato con el fin de asegurar una buena ventilación.
- No deposite objetos inflamables (por ejemplo sprays) en el cajón situado bajo la placa de cocción. Las eventuales bandejas para cubiertos deben ser de material resistente al calor.

## Precauciones en caso de fallo del aparato

- Si se constata una avería, es necesario desconectar el aparato y desenchufar la línea de alimentación eléctrica.
- En caso de desconchados o fisuras en la vitrocerámica es imperativo desconectar el aparato de la red eléctrica y avisar al servicio posventa.
- Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por personal especializado. En ningún caso abra el aparato usted mismo.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apagar el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

## Otras precauciones

- Asegúrese siempre de que el recipiente de cocción esté centrado en la zona de cocción. El fondo de la cacerola debe cubrir, tanto como sea posible, la zona de cocción.
- Para usuarios que lleven un marcapasos, el campo magnético puede influir en su funcionamiento. Le recomendamos se asesore con el proveedor o el médico.
- No utilice recipientes de material sintético o de aluminio: podrían fundirse sobre los fogones aún calientes.
- El deshecho de este aparato requiere un procedimiento especial. Consulte con su administración local sobre las posibilidades de reciclaje.
- No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.



**EL USO DE OLLAS INADECUADAS O DE UN CRISTAL  
ADAPTADOR PARA INDUCCIÓN ORIGINA LA  
CONCLUSIÓN PREMATURA DE LA GARANTÍA.  
EL FABRICANTE NO ASUME NINGUNA  
RESPONSABILIDAD POR DAÑOS QUE PUEDAN  
PRODUCIRSE EN LA PLACA DE COCINA O EN SU  
ENTORNO.**



# DESCRIPCIÓN DEL APARATO

## Características técnicas

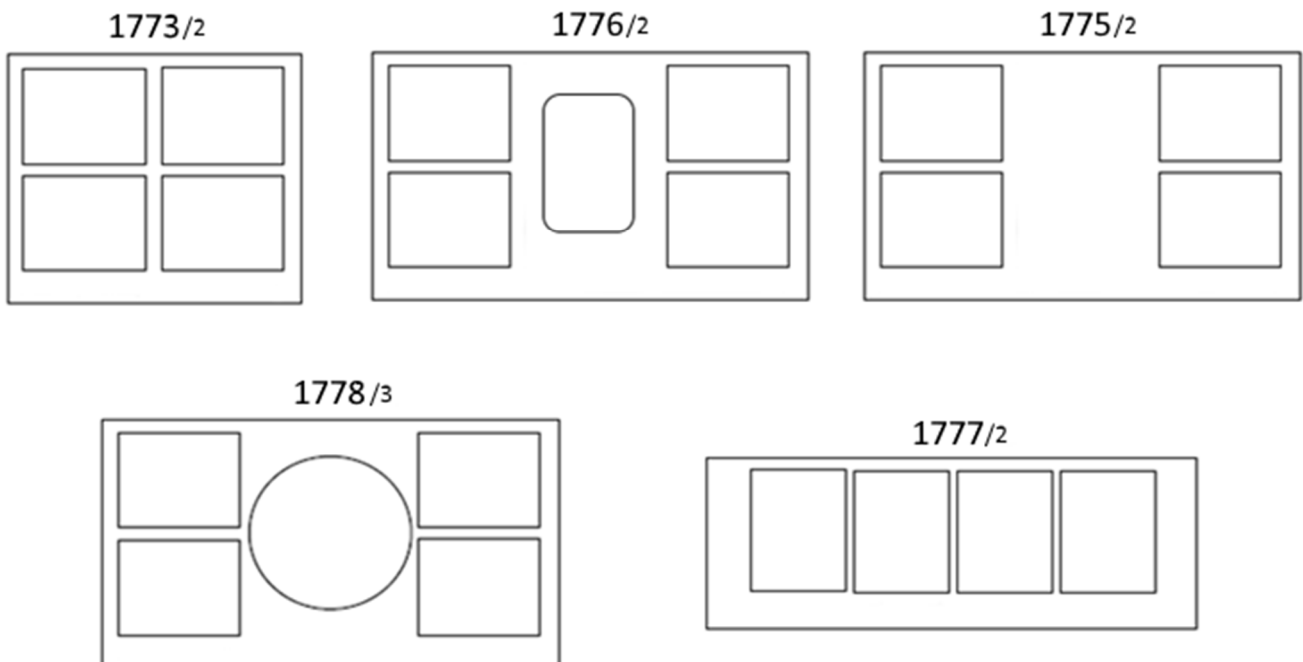
Modelo	1773/2 1775/2 1777/2	1776/2	1778/3
Potencia total	7400 W	11100 W	11100 W
Consumo energético para placas EC <sub>hob</sub> **	187.4 Wh/kg	188 Wh/kg	188 Wh/kg
<b>Fogón</b>	240 x 200 mm	240 x 200 mm	240 x 200 mm
Diámetro mínimo	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Potencia nominal *	2100 W	2100 W	2100 W
Potencia de refuerzo *	2600 W	2600 W	2600 W
Doble Potencia de refuerzo *	3700 W	3700 W	3700 W
<b>Fogón central</b>	-	300 x 200 mm	Ø 280 mm
Diámetro mínimo	-	Ø 90 /220 mm	Ø 90 /220 mm
Potencia nominal *	-	2100 W	1850 / 2600 W
Potencia de refuerzo *	-	2600 W	2500 / 3300 W
Doble Potencia de refuerzo *	-	3700 W	3000 / 5500 W
Utensilios de cocina **	Ø 150 mm	Ø 150 mm	Ø 150 mm
Consumo energetico EC <sub>cw</sub> **	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg
Utensilios de cocina **	Ø 180 mm	Ø 180 mm (x2)	Ø 180 mm (x2)
Consumo energetico EC <sub>cw</sub> **	190.6 Wh/kg	190.6 Wh/kg	190.6 Wh/kg
Utensilios de cocina **	Ø 210 mm (x2)	Ø 210 mm (x2)	Ø 210 mm (x2)
Consumo energetico EC <sub>cw</sub> **	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg

\* la potencia puede variar en función de las dimensiones y de los materiales de las cacerolas.

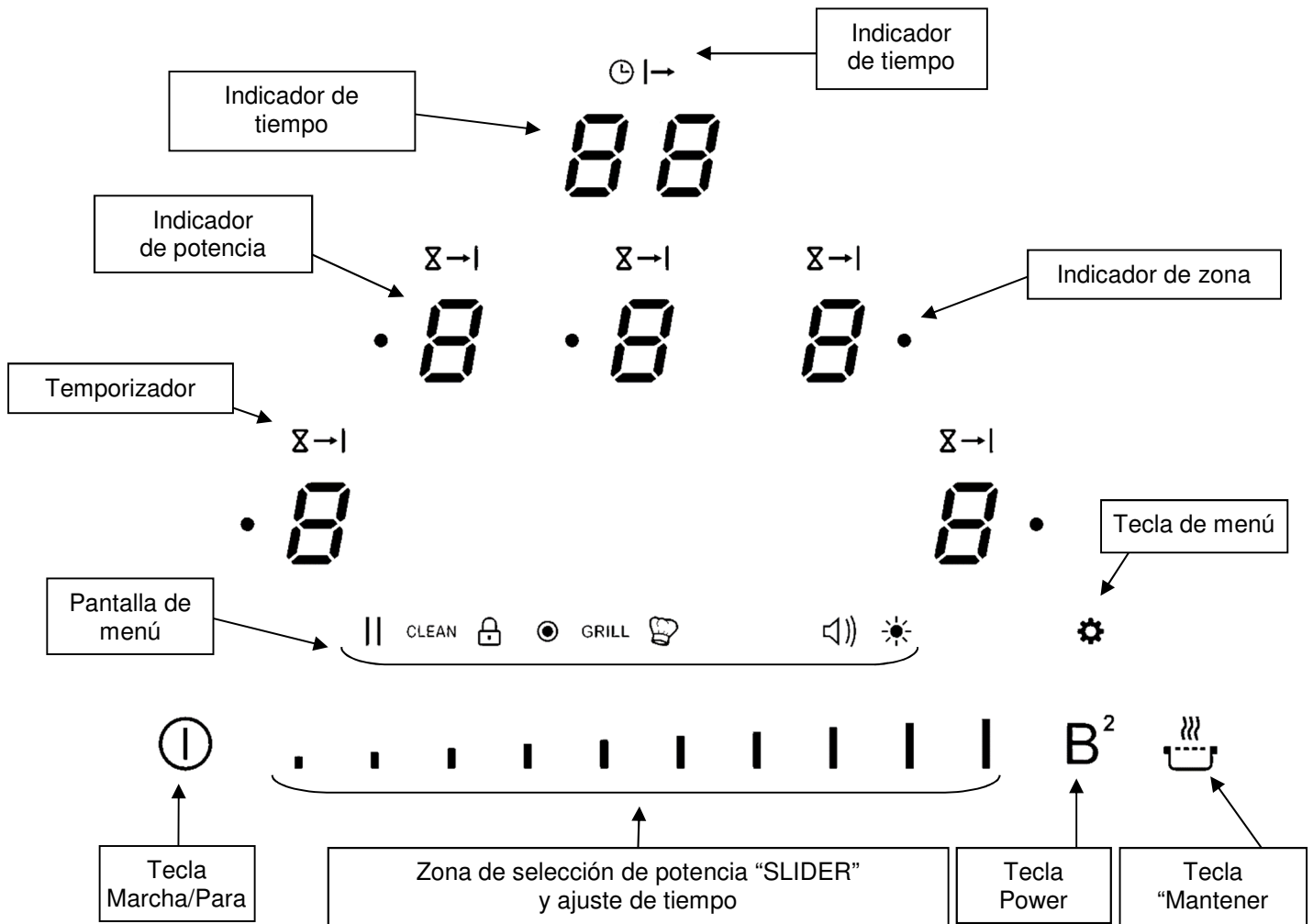
\*\* calculado según método de medida (EN 60350-2)

## Disposición de cacerola

Importante: Para un efecto óptimo, es importante que la recipiente está centrada en las zonas (véase la figura)



## Zona de mandos



## UTILIZACIÓN DEL APARATO

### Indicaciones

<u>Indicación</u>	<u>Designación</u>	<u>Función</u>
0	Cero	Zona de cocción activada
1...9	Nivel de potencia	Elección nivel de cocción
U	Detección de cacerola	Falta recipiente o es inadecuado
A	Acelerador de calor	Cocción automática
E	Mensaje de error	Fallo electrónico
H	Calor residual	La zona de cocción aún caliente
P	Booster	Activada la potencia Booster
	Doble Booster	Activada la potencia Doble Booster
8	Mantener caliente	La placa mantiene el recipiente a temperatura constante de 42°C
8	Mantener caliente	La placa mantiene el recipiente a temperatura constante de 70°C
8	Mantener caliente	La placa mantiene el recipiente a temperatura constante de 94°C
	Stop&Go	La pausa está activada
□	Bridge	2 zonas de cocción se combinan

## Ventilación

El ventilador de enfriamiento tiene un funcionamiento totalmente automático. Se pone en marcha a velocidad baja a partir del momento en que el calor desprendido por el sistema electrónico sobrepasa un cierto umbral. La ventilación activa su velocidad más alta cuando la placa de cocción se usa de forma intensiva. El ventilador reduce su velocidad y se para automáticamente cuando el circuito electrónico está suficientemente frío.

## PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO

---

### Antes de la primera utilización

Limpie el aparato con un trapo húmedo y séquelo. No utilice detergente ya que podría provocar una coloración azulada en las superficies vitrificadas.

### Principio de la inducción

Debajo de cada placa de cocción hay una bobina de inducción. Cuando ésta está conectada, produce un campo electromagnético variable el cual produce a su vez corrientes inducidas en el fondo ferromagnético del recipiente. De ello resulta un calentamiento del recipiente colocado sobre la zona de calentamiento.

Como es lógico, el recipiente debe ser adecuado:

- Se recomiendan todos los recipientes metálicos ferro-magnéticos (a verificar eventualmente con un pequeño imán) tales como: cazuelas de fundición, sartenes de hierro negro, cacerolas metálicas esmaltadas, en acero inoxidable con base ferro-magnética...
- Quedan excluidos los recipientes de cobre, inoxidable, aluminio, cristal, madera, cerámica, gres, barro cocido, inoxidable no ferro-magnético...

La zona de cocción por inducción tiene automáticamente en cuenta el tamaño del recipiente utilizado. Con un diámetro demasiado pequeño, el recipiente no funciona. Este diámetro varía en función del diámetro de la zona de cocción.

Cuando el recipiente no es adecuado para la placa de cocción, queda encendido el símbolo (**U**).

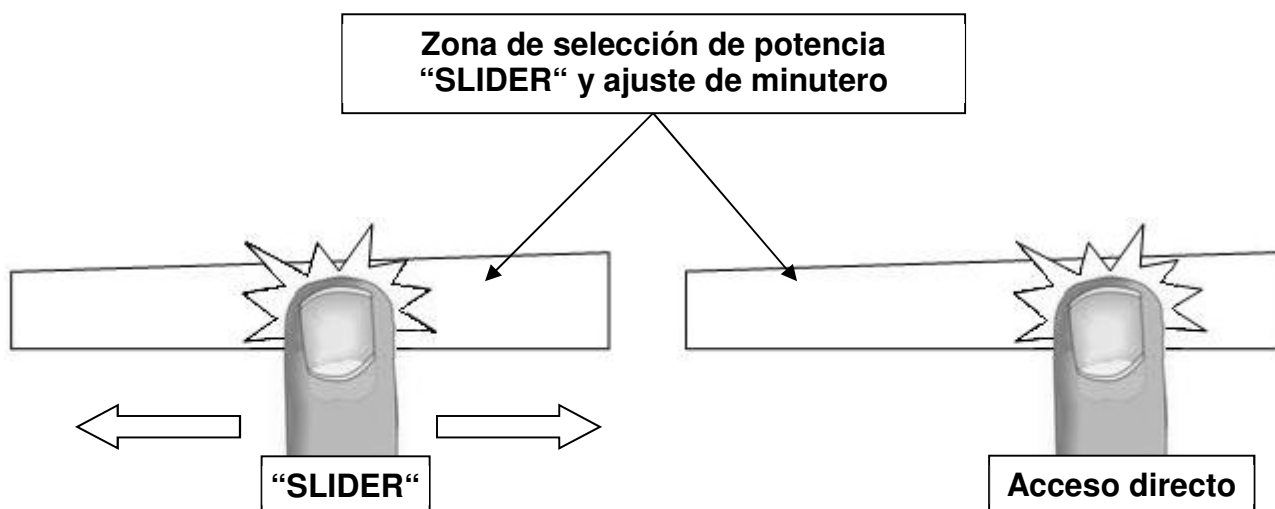
### Teclas táctiles

Su aparato está provisto de teclas táctiles que permiten controlar las distintas funciones. Un pequeño roce con la tecla activa su funcionamiento. Esta activación queda confirmada por un piloto, un indicador y/o por una señal sonora.

**No toque una tecla más de una vez.**

## Zona de selección de potencia “SLIDER” y ajuste de minutero

Para la selección de potencia con el slider deslizar el dedo sobre la zona “SLIDER”. Se beneficia de un acceso directo apoyando el dedo directamente en el nivel deseado.



## Puesta en marcha

- **Conectar / Apagar la placa de cocción:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Conectar	pulsar [ 0 ] 2 seg.	[ 0 ] parpadear
Apagar	pulsar [ 0 ] 2 seg.	ninguno o [ H ]

- **Arranque / apague una zona de calentamiento:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Seleccionar la zona	pulsar [ 0 ] de la zona	[ 0 ]
Ajuste la potencia	deslizar en “SLIDER” hacia la derecha o la izquierda	[ 0 ] a [ 9 ]
Apagar	deslizar hasta [ 0 ] en “SLIDER”	[ 0 ] o [ H ]

Si no se realiza ningún ajuste en el plazo de 20 segundos, el sistema vuelve a la posición de espera.

## Detección del recipiente

La detección de pan garantiza una seguridad perfecta. La inducción no funciona:

- Si no hay una bandeja en la zona de calentamiento o si esta bandeja no es adecuada para la inducción. En este caso, es imposible aumentar la potencia y la pantalla muestra [U]. Este símbolo desaparece cuando se coloca una sartén en la zona de calentamiento.
- Si se retira la bandeja de la zona de calentamiento, la operación se detiene. La pantalla muestra [U]. El símbolo [U] desaparece cuando la sartén vuelve a colocarse en la zona de calentamiento. La cocción continúa con el nivel de potencia establecido anteriormente.
- Después del uso, apague el elemento térmico: no permita que la detección de recipiente [U] esté activa.

## Indicador de calor residual

Después de la desconexión de una zona de calentamiento o la parada completa de la placa, las zonas de calentamiento todavía están calientes e indica [H] en la pantalla.

El símbolo [H] desaparece cuando las zonas de calentamiento pueden tocarse con seguridad. Mientras los indicadores de calor residual estén encendidos, no toque las zonas de calentamiento y no coloque ningún objeto sensible al calor sobre ellos. ¡Hay riesgos de quemaduras e incendio !

## Función power

La función power [B] y Super power [] agrega una potencia de refuerzo a la zona de calentamiento seleccionada.

Si esta función está activada, las zonas de calentamiento funcionan durante 10 minutos con un Booster ultra alto.

Power es útil, por ejemplo, para calentar rápidamente grandes cantidades de agua, como arroz, pasta o fideos.

- **Conectar / Apagar la función Power:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Selección de zona	pulsar [ 0 ] de la zona	[ 0 ]
Conectar el power	pulsar [ B <sup>2</sup> ]	[ P ]
Apagar el power	Deslice en el "SLIDER"	[ 9 ] a [ 0 ]

- **Conectar/ desconectar Super Power:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Selección de zona	pulsar [ 0 ]	[ 0 ]
Conectar power	pulsar [ B <sup>2</sup> ]	[ P ]
Conectar super power	pulsar de nuevo [ B <sup>2</sup> ]	[ " // " and P ]
Desconectar super power	pulsar [ B <sup>2</sup> ]	[ P ]
Desconectar power	deslizar en "SLIDER"	[ 9 ] hasta [ 0 ]

## Gestión de la potencia máxima:

El conjunto de la placa de cocción está dotado de una potencia máxima. Cuando está activada la función power, y para no sobrepasar esta potencia máxima, el mando electrónico reduce automáticamente el nivel de cocción de otra zona de calentamiento.

Durante algunos segundos, el indicador de esta zona de cocción parpadea [ 9 ] y después queda en el nivel de cocción más alto posible:

<u>Zona de cocción seleccionada</u> [ P ] está indicado	<u>Otra zona de cocción:</u> (por ej.: cocción de nivel 9 ) [ 9 ] pasa a [ 6 ] u [ 8 ] según el tipo de placa
--	--

## **Función Temporizador**

El temporizador puede asignarse simultáneamente a varias placas de cocción y con ajustes diferentes de tiempo en minutos (de 0 a 99 minutos) para cada una de las placas.

- **Configuración y modificación del tiempo de cocción:**

### **Ejemplo para 16 minutos hasta potencia 7**

<b><u>Acción</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Seleccionar la zona	pulsar [ 0 ] de la zona	[ 0 ] y piloto de zona encendido
Seleccionar la potencia	deslizar en "SLIDER" hasta [ 7 ]	[ 7 ]
Seleccionar "Temporizador"	pulsar 3s temporizador/ indicador	[ 00 ]
Ajuste de unidad	deslizar en "SLIDER" hasta [ 1 ]	[ 1 parpadea ] [ 0 fijo ]
Validar de unidad	pulsa [ 10 ]	[ 1 fijo ] [ 0 parpadea ]
Ajuste de decena	deslizar en "SLIDER" hasta [ 6 ]	[ 1 fijo ] [ 6 parpadea ]
Validar de decena	espera 2 segundos	[ 16 ]

La duración queda seleccionada y se inicia la cuenta atrás.

- **Detener la función temporizador de cocción:**

Ejemplo para 13 minutos hasta potencia 7:

<b><u>Acción</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Seleccionar la zona	pulsar [ 7 ] de la zona	[ 7 ] y piloto de zona encendido
Seleccionar "Temporizador"	pulsar 3s [ 13 ]	[ 13 ]
Ajuste de decena	deslizar en "SLIDER" hasta [ 0 ]	[ 0 parpadea ] [ 3 fijo ]
Validar de decena	pulsar [ 10 ]	[ 0 fijo ] [ 3 parpadea ]
Ajuste de unidad	deslizar en "SLIDER" hasta [ 0 ]	[ 0 fijo ] [ 0 parpadea ]
Validar de unidad	espera 2 segundos	[ 00 ]

- **Paro automático al final de la cocción:**

Cuando ha transcurrido el tiempo de cocción seleccionado, el temporizador aparece parpadeando [00] y suena un sonido.

Para detener el sonido y el parpadeo, presione la tecla [00].

- **Función Temporizador**

Ejemplo para 29 minutos :

<b><u>Acción</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Activar la placa de cocción	pulsar [ 0 ] 2 seg.	Luces de los controles encendidas
Seleccionar "Temporizador"	pulsar 3s [CL] de la zona	[ 00 ]
Ajuste de unidad	deslizar en "SLIDER" hasta [ 2 ]	[ 2 parpadea ] [ 0 fijo ]
Validar la unidad	pulsar [ 20 ]	[ 2 fijo ] [ 0 parpadea ]
Ajuste de decena	deslizar en "SLIDER" to [ 9 ]	[ 2 fijo ] [ 9 parpadea ]
Validar la decena	espera 2 segundos	[ 29 ]

Después de unos segundos, la luz de control deja de parpadear. Tan pronto como finalice el tiempo de cocción seleccionado, la pantalla del temporizador parpadeará [00] y se escuchará un sonido. Para detener el sonido y el parpadeo, presione la pantalla [00]. La placa se apaga.

**Programación de la cocción automática:**

Todas las zonas de cocción están equipadas con una función de cocción automática. La zona de cocción se pone en marcha a plena potencia durante un cierto tiempo y después reduce automáticamente su potencia hasta el nivel preseleccionado.

- **Programación:**

<b><u>Acción</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Seleccionar la zona	pulsar [ 0 ] de la zona	[ 0 ] y piloto de zona encendido
Activar la potencia total	deslizar en "SLIDER" y mantente en el nivel de potencia	El nivel de potencia parpadea con [ A ]

Poder seleccionado	Cocina automática tiempo (Min: Sec)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	- :-

- **Desconectar la cocción automática:**

<b><u>Acción</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Seleccionar la zona	pulsar en la zona	El nivel de potencia parpadea con A ]
Seleccionar nivel	deslizar en "SLIDER"	[ 0 ] to [ 9 ]

## Función pausa


Esta función detiene temporalmente la actividad de cocción de la placa y permite reiniciar con la misma configuración.

- **Conectar / apagar a función pausa:**

### Acción

Ingresar al menú  
Activar pausa  
  
Detener pausa


### Panel de control

Presione la tecla de menú [  ]  
pulsar en el "SLIDER" debajo  
de la luz [ II ]  
pulsar 3s en el "SLIDER" debajo  
de la luz de [ II ]

### Display


Se muestra el menú  
  
[ II ] indicador  
  
Previamente  
seleccionado en el  
display

## Función de recuperación

Después de apagar la placa [  ], es posible recordar los últimos ajustes.

- Cocinar en todas las zonas de cocción (Potencia).
- Minutos y segundos de cocción programados en el minuterero.
- Mantener la función de calentamiento

Procedimiento para recuperar la configuración:

- Presione la tecla [  ]

pulsar en el "SLIDER" debajo de la luz de [ II ]

Las configuraciones previas están otra vez activas.

## Función "Mantener caliente"

Esta función permite que la cubierta alcance y mantenga automáticamente una temperatura de aproximadamente 42 ° C, aproximadamente 70 ° C o aproximadamente 94 ° C.




Esto evitará que los líquidos se desborden y quemen en el fondo de la sartén

- **Iniciar / Detener la función Conservador de calor**



### Acción

Seleccionar la zona  
42°C para ajustar  
70°C para ajustar  
94°C para ajustar  
Detener

### Panel de control

pulsar [ 0 ] de la zona  
presione la tecla [  ]  
presione la tecla [  ]  
presione la tecla [  ]  
pulsar en el "SLIDER"

### Display

[ 0 ] hasta [ 9 ] o [ H ]  
[  ]  
[  ]  
[  ]  
[ 0 ] hasta [ 9 ] o [ H ]

Esta función se puede iniciar independientemente en todas las zonas de calentamiento.

Cuando se retira la bandeja de la zona de cocción, la función "Mantener caliente" permanece activa durante aproximadamente 10 minutos. La duración máxima de "mantenerse caliente" es de 2 horas.

## Bloqueo de la zona de mandos

Para evitar activar accidentalmente o interferir con el ajuste de las zonas de cocción, en particular durante la limpieza, el panel de control puede bloquearse (a excepción de la tecla de encendido / apagado [⏻]).

- **Bloqueo:**

<b><u>Acción</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Iniciar	Pulsar [⏻] 2 seg.	[0] or [H]
Ingresa en el menú	Presione la tecla de menú [⚙]	Se muestra el menú
Bloquear la placa	pulsar en el "SLIDER" debajo de la luz [🔒]	[L] indicador

- **Desbloqueo:**

<b><u>Acción</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Ingresa en el menú	Presione la tecla de menú [⚙]	Se muestra el menú
Desbloquear la placa	pulsar en el "SLIDER" debajo de la luz [🔒] durante 3s	[0] o [H]

La placa está desbloqueada cuando desaparece [L].

## Puente y función puente automática

Esta función permite el uso de 2 zonas de cocción al mismo tiempo con las mismas características que una sola zona de cocción. Con esta función, la función Power no está permitida.

<b><u>Acción</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Iniciar el puente	Coloque una bandeja en una de las dos zonas que se puentearán y presione simultáneamente las teclas de selección correspondientes	
Seleccionar la potencia	o pon una gran sartén en las 2 zonas [0] pulsar en el "SLIDER"	[7] zona posterior [0] hasta [9] y [7] Zona posterior
Detener el puente	Presione simultáneamente en las dos zonas puentes	[0]

## Función "Chef"

Esta función divide la placa en 2 o 3 zonas grandes.



Las zonas delantera y trasera se cambian automáticamente a la función de puente con una cierta potencia. Este nivel de potencia se puede establecer aquí y luego se convierte en la nueva configuración estándar. Con la función Chef, cambia su placa en un aparato profesional donde puede configurar las zonas para una cocción intensiva, a fuego lento o para mantener el calor.

- **Inicio de la función Chef:**

**Acción**





Ingresa en el menú  
Activar la función Chef

**Panel de control**

Presione la tecla de menú [  ]  
pulsar en el "SLIDER" debajo de  
la luz [  ]

**Display**

Se muestra el menú

[ C ], [ H ], [ E ], [ F ]  
then  
[ 3 ] y [  ], [ 6 ], [ 9 ]  
y [  ]  
[ 0 ] hasta [ 9 ] y [  ]  
zona posterior  
[ 0 ] hasta [ 9 ] y [  ]  
zona posterior

Selección de la zona "Chef".

Presionar tecla de la izquierda,  
centro o derecha

Seleccionar la potencia



deslice en el "SLIDER"

- **Stop the "Chef" function:**

**Acción**

Ingresa en el menú  
Desactivar la función Chef

**Panel de control**

Presione la tecla de menú [  ]  
pulsar en el "SLIDER" debajo de  
la luz [  ]

**Display**

Se muestra el menú

[ 0 ]

## Función de parrilla "Grill"


Esta función permite el uso óptimo de una sartén rectangular con la combinación de dos zonas unidas que se gestionan con un solo mando/slider.

- **Inicio de la función Grill:**

**Acción**





Ingresa en el menú  
Activar la función Grill

**Panel de control**

Presione la tecla de menú [  ]  
pulsar en el "SLIDER" debajo de  
la luz [ GRILL ]

**Display**

Se muestra el menú

[  ] y [  ] zona  
posterior  
[  ] y [  ] zona  
posterior

Seleccionar la potencia

deslice en el "SLIDER"

- **Detener la función Grill**

**Acción**

Ingresar en el menú  
Desactivar la función Grill

**Panel de control**

Presione la tecla de menú [ ⚙ ]  
pulsar en el "SLIDER" debajo de  
la luz [ GRILL ]

**Display**

Se muestra el menú  
[ 0 ]

## **Bloqueo de la zona de mandos**

Para evitar activar o interferir accidentalmente con la configuración de las zonas de cocción, por ejemplo, durante la limpieza, el panel de control puede bloquearse (a excepción de la tecla de encendido / apagado [ ⏻ ]).

- **Activar bloqueo:**

**Acción**

Ingresar en el menú  
Conectar bloqueo

**Panel de control**

Presione la tecla de menú [ ⚙ ]  
pulsar en el "SLIDER" debajo de  
la luz [ CLEAN ]

**Display**

Se muestra el menú  
[ 20 ], [ 19 ], [ 18 ]...  
en timer/contador del  
display

## **Ajuste de brillo**

Esta función permite cambiar el nivel de brillo.

- **Cambiar el nivel de Brillo:**

**Acción**

Ingresar en el menú  
configuración de Brillo

**Panel de control**

presione la tecla de menú [ ⚙ ]  
pulsar en el "SLIDER" debajo de  
la luz [ ✨ ]

**Display**

Se muestra el menú  
el "SLIDER" muestra  
el nivel de brillo  
el "SLIDER" muestra  
el nivel de brillo  
[ 0 ]

Cambiar el nivel de brillo

deslice en el "SLIDER"

Validar la configuración

presione la tecla de menú [ ⚙ ]

## **Configuración de sonoridad**

Esta función permite cambiar el nivel de volumen.

- **Cambiar el nivel de volumen:**

**Acción**

Ingresar en el menú  
configuración volumen

**Panel de control**

presione la tecla de menú [ ⚙ ]  
pulsar en el "SLIDER" debajo de  
la luz [ 🔊 ]

**Display**

Se muestra el menú  
el "SLIDER" muestra  
el nivel de volumen  
el "SLIDER" muestra  
el nivel de volumen  
[ 0 ]

Cambiar el nivel de Sonoridad

deslice en el "SLIDER"

Validar la configuración

presione la tecla de menú [ ⚙ ]

## Función de memoria de cocina

Después de establecer el nivel de cocción y el valor del temporizador para la zona, es posible memorizar los ajustes en la misma zona.

- Etapas de cocción de la zona de cocción (potencia)
- Minutos y segundos de temporizador relacionado con la zona de cocción programada
- Mantener la función de calentamiento
- Función de cocción automática

- **Memorizar configuración en una zona:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Selección de zona	pulsar [ 0 ] de la zona	[ 0 ]
establecer (ajustar la potencia en « 7 », por ejemplo)	deslizar en “SLIDER” a la derecha o a la izquierda	[ 7 ]
Seleccione «Temporizador»	pulsar 2s temporizador/contador	[ 00 ]
Ajuste de unidad	deslizar en “SLIDER” hasta [ 9 ]	[ 0 fijo ] [ 9 parpadea ]
Validar la unidad	pulsar [ 09 ]	[ 0 parpadea ] [ 9 fijo ]
Ajuste de decena	deslizar en “SLIDER” hasta [ 2 ]	[ 2 parpadea ] [ 9 fijo ]
Validar la decena	espera 2 segundos	[ 29 ]
Seleccione la zona	pulsar [ 7 ] de la zona	[ 7 ]
Ingresa en el menú	presione la tecla de menú [ ⚙ ]	Se muestra el menú
Memorizar configuración	Presione 3s en el “SLIDER” debajo de la luz [ ● ]	[ ● ] cerca de [ 7 ]

- **Recuperar configuración de una zona:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Selecciona una zona con [ ● ]	Presiona display [ 0 ] seleccionado	[ 0 ] y [ ● ]
Introducir en menú	Presiona la tecla menú [ ⚙ ]	menú se muestra
Memoriza la configuración debajo de [ ● ] luz	Presiona sobre “SLIDER” y [ 29 ] en el display de tiempo	[ ● ] cerca de [ 7 ]

- **Eliminar configuración en una zona:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Selecciona una zona con [ ● ]	Presiona display [ 0 ] seleccionado	[ 0 ] y [ ● ]
Introducir en menú	Presiona la tecla menú [ ⚙ ]	menú se muestra
Memoriza la configuración	Presiona 3s sobre el “SLIDER” debajo de la luz [ ● ]	[ 0 ]

## Función de movimiento de cazuela

Esta función permite invertir 2 zonas con todos los parámetros.

- **Invertir 2 zonas:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Selecciona una zona	Presiona 3s sobre le display de la zona	Todas las otras zonas parpadean
Mueve la zona	Presiona otra zona o mueve cazuela	las dos zonas están conmutadas

## Limitación de tiempo de operación

Cada zona de cocción está equipada con una limitación de tiempo de funcionamiento: la zona de cocción se apaga automáticamente después de un cierto tiempo sin ningún cambio de configuración. Este tiempo varía según el nivel de potencia seleccionado como se describe en la tabla a continuación

<b>Nivel de potencia</b>	<b>Tiempo de funcionamiento (H : Min)</b>
1	08:36
2	06:42
3	05:18
4	04:18
5	03:30
6	02:18
7	02:18
8	01:48
9	01:30

# CONSEJOS DE COCCIÓN

---

## Calidad de las cacerolas

Materiales adecuados: acero, acero esmaltado, fundición, inoxidable con fondo ferro-magnético, aluminio con fondo ferro-magnético

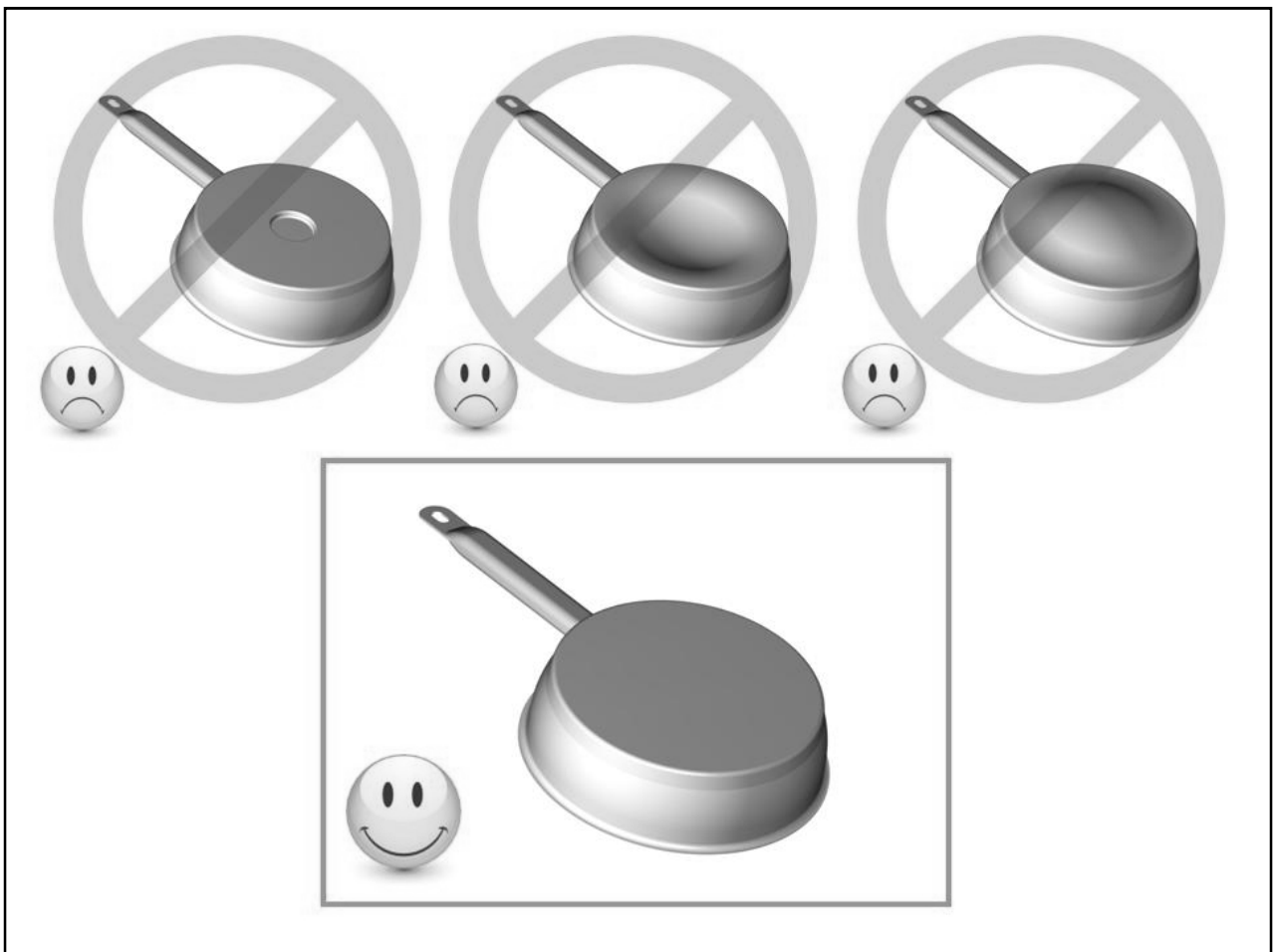
Materiales no adecuados: aluminio e inoxidable con fondo no ferro-magnético, cobre, latón, vidrio, cerámica, porcelana

Los fabricantes especifican si sus productos son compatibles con la inducción.

Para verificar si las cacerolas son compatibles:

- Ponga un poco de agua en una cacerola colocada sobre una zona de cocción por inducción regulada a nivel [ 9 ]. Este agua debe calentarse en algunos segundos.
- Ponga un imán sobre el fondo externo de la cacerola; debe quedarse pegado.

Algunas cacerolas pueden hacer ruido al colocarlas sobre una zona de cocción por inducción. Estos ruidos no representan en ningún caso un defecto en el aparato ni tienen influencia en su funcionamiento.




## Dimensión de las cacerolas

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente a la dimensión del fondo de la cacerola, hasta un cierto límite. Por ello, el fondo de esta cacerola debe tener un diámetro mínimo en función del diámetro de la zona de cocción correspondiente.

Para obtener el máximo rendimiento de la placa de cocción, coloque la cacerola bien centrada en la zona de cocción.

## Ejemplos de ajuste de las potencias de cocción

(los siguientes valores son indicativos)

1 a 2	Hacer fundir Recalentar	Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina Platos precocinados
2 a 3	Inflar Descongelar	Arroz, puddings y platos cocinados Legumbres, pescados, productos congelados
3 a 4	Vapor	Legumbres, pescados, carne
4 a 5	Agua	Patatas hervidas, sopas, pastas Legumbres frescas
6 a 7	Cocer a fuego suave	Carnes, hígado, huevos, salchichas Goulasch, filetes rellenos, callos
7 a 8	Cocer, Freír	Patatas, buñuelos, tortas
9	Freír, llevar a ebullición	Filetes, tortillas, agua
P y 	Freír, Llevar a ebullición	Llevar a ebullición cantidades importantes de agua

## CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

---

**Es necesario apagar completamente el aparato para limpiarlo.**

**Deje enfriar el aparato, ya que hay riesgo de quemaduras.**

- Limpie los restos de cocción con agua a la que haya añadido un producto lavavajillas o un producto comercial aconsejado para vitrocerámica.
- No utilice productos de limpieza abrasivos que podrían dañar el aparato.
- Seque el aparato con un trapo limpio.
- Retire inmediatamente el azúcar o materiales que contengan azúcar.
- No utilice en ningún caso aparatos "a vapor" o "a presión".
- No utilice objetos que comporten riesgo de rayar la vitrocerámica (como estropajos abrasivos o puntas de cuchillo...).

## QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA

---

**La placa de cocción o las zonas de cocción no se encienden:**

- La placa está mal conectada a la red eléctrica
- El fusible de protección ha saltado
- Verifique que no esté activado el bloqueo
- Las teclas táctiles están cubiertas de agua o de grasa
- Hay un objeto encima de las teclas táctiles

**El símbolo [ U ] se enciende:**

- No hay cacerola en la zona de cocción
- El recipiente utilizado no es compatible con la inducción
- El diámetro del fondo de la cacerola es demasiado pequeño respecto a la zona de cocción

**El símbolo [ E ] se enciende:**

- Hay un fallo en el sistema electrónico
- Desconecte y vuelva a conectar el aparato

**Una de las zonas o el conjunto de la placa de cocción se desconecta:**

- Ha saltado la desconexión de seguridad
- Ésta se acciona en caso que haya olvidado de apagar una de las zonas de calentamiento
- Se conecta igualmente cuando una o varias teclas táctiles están tapadas
- Una de las cacerolas está vacía y su fondo se ha sobrecalentado
- La placa dispone igualmente de un dispositivo de reducción automática del nivel de potencia y de corte automático en caso de sobrecalentamiento

**La ventilación continúa funcionando después de parar la placa:**

- Esto no es un fallo, el ventilador continúa protegiendo la electrónica del aparato
- La ventilación se parará automáticamente

**El mando de cocción automática no se conecta:**


- La zona de cocción está aún caliente [ H ]
- Está conectado el nivel máximo de cocción [ 9 ]
- El nivel de cocción se ha conectado con la tecla [ - ]

**El panel de control indica [ U ]:**

- Referirse al capítulo “Mantener caliente”

**El panel de control indica [ II ]:**

- Referirse al capítulo “Pausa”

**El símbolo [  ] o [ Er03 ] aparece en la pantalla:**

- Un objeto o líquido cubre las teclas de control. El símbolo desaparece cuando la llave de libertad o limpiar

**El símbolo [ E2 ] aparece en la pantalla:**

- La placa se ha sobrecalentado, deje que se enfríe y vuelva a ponerla en marcha.

**El símbolo [ E8 ] aparece en la pantalla:**

- Entrada de aire al ventilador obstruida, Libérela.

**El símbolo [ U400 ] aparece en la pantalla:**

- El aparato está mal conectado a la red. Compruebe la conexión y vuelva a poner en marcha la placa.

**El símbolo [ Er47 ] aparece en la pantalla:**

- El aparato está mal conectado a la red. Compruebe la conexión y vuelva a poner en marcha la placa.

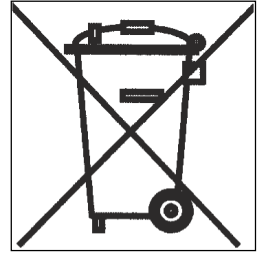
**Si uno de los símbolos anteriores persiste, llame al servicio técnico.**

# PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

---

- Los materiales de embalaje son ecológicos y reciclables
- Los aparatos electrónicos están formados por materiales reciclables y a veces de materiales nocivos para el medio ambiente, pero necesarios para el buen funcionamiento y la seguridad del aparato

- No tirar nunca su aparato con los residuos domésticos
- Llame al servicio de retirada de electrodomésticos o déjelo en los lugares de depósito establecidos por su municipio y adaptados al reciclaje de los aparatos electrodomésticos



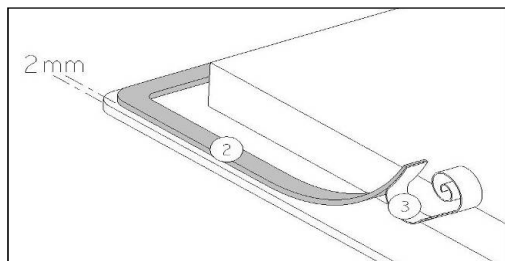
# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

El montaje es competencia exclusiva de especialistas.

El usuario está obligado a respetar la legislación y las normas en vigor en su país de residencia.

## Colocación de la junta de estanqueidad

La junta adhesiva suministrada con el aparato permite evitar cualquier filtración en el mueble. Su colocación debe efectuarse con gran cuidado según el croquis adjunto.



Pegar la junta (2) sobre el reborde de la placa, a 2 mm del borde exterior, después de haber quitado la lámina de protección (3).

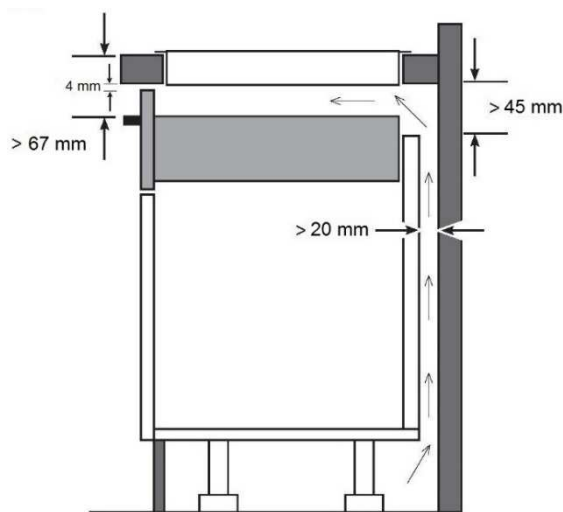
**Advertencia:** No aplique un sellador entre la placa de cocción y la encimera, la tira impermeable ofrece suficiente estanqueidad de la encimera.

## Encaje:

- La abertura en la superficie de trabajo será, según el modelo, de:

Type	Tamanho de corte		Montagem embutida			Tamanho do vidro		
	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Raio	Larg.	Prof.	Espessura
1773/2	560	490	654	524	7	650	520	4
1775/2	750	490	804	524	7	800	520	4
1776/2	750	490	804	524	7	800	520	4
1777/2	890	390	914	414	7	910	410	4
1778/3	850	490	904	524	7	900	520	4

- La distancia entre la placa de cocción y la pared debe ser de 50 mm. como mínimo.
- La placa de cocción es un aparato perteneciente a la clase de protección "Y". Cuando se empotre, en la parte posterior y en uno de los lados puede haber una pared o un armario alto. Pero en el otro lado no debe haber ningún mueble ni aparato que sea más alto que la superficie de cocción
- Las placas y revestimientos de las superficies de trabajo deben ser de materiales resistentes al calor (100°C)
- Las juntas de los bordes de la pared deben ser termo-resistentes
- Los materiales de las superficies de trabajo pueden hincharse en contacto con la humedad. Para los cantos del corte, aplique un barniz o una cola especial.
- No instale la placa encima de un horno sin ventilación ni de un lavavajillas
- Asegure **un espacio de 20 mm** entre el fondo de la caja del aparato y la pared para asegurar una buena circulación de aire para la refrigeración de la electrónica
- Si hay un cajón debajo de la superficie de cocción, evite guardar en él objetos inflamables (por ejemplo: sprays) y objetos que no resistan el calor
- Proporcione una abertura de ventilación justo debajo de la encimera de 4 mm en un ancho de 600 mm para una refrigeración suficiente de la placa.



- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana de aspiración situada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de la campana. En caso de falta de instrucciones, respete una distancia mínima de 760 mm.
- El cable de conexión no debe estar sometido, después de la colocación, a ninguna tensión mecánica, como la causada por un cajón
- **ADVERTENCIA:** Use sólo protectores de las placas fabricados por el fabricante del electrodoméstico de cocción o en su defecto los que el mismo indique en su manual de uso y que sean compatibles con los protectores incorporados en el aparato electrodoméstico. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

- La instalación de este aparato y su conexión a la red eléctrica sólo deben confiarse a un electricista que esté al día de las prescripciones reglamentarias.
- La protección contra las piezas bajo tensión eléctrica debe asegurarse después del montaje.
- Los datos necesarios para la conexión se encuentran en la placa de características y en la placa de conexión situadas debajo del aparato.
- Este aparato debe poderse aislar del sector por medio de un dispositivo de seccionamiento omnipolar. Cuando esté abierto (desconectado) debe asegurarse una separación de 3 mm.
- El circuito eléctrico debe estar separado de la red por dispositivos adecuados, por ejemplo disyuntores, fusibles, interruptores diferenciales y contactores.
- Si el aparato no está provisto de una ficha accesible, otros medios de desconexión deben incorporarse a la instalación fija según las reglamentaciones de la instalación.
- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no toca las partes calientes de la placa de cocción.

### Atención!

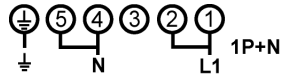
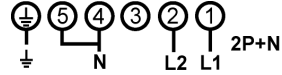

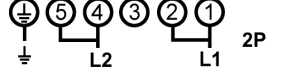
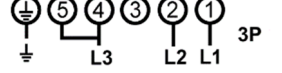
Este aparato está diseñado sólo para una alimentación de 230 V~ 50/60 Hz

Conecte siempre la toma de tierra de protección.

Siga el esquema de conexión.

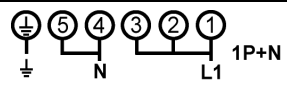
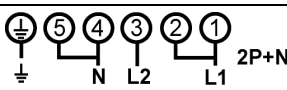
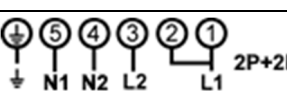
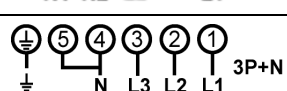
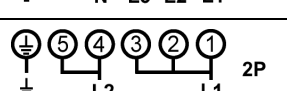

La caja de conexión se encuentra debajo de la placa de cocción. Para abrir la tapa, utilice un destornillador medio. Colóquelo en las 2 ranuras situadas en la parte anterior de las 2 flechas.

### CONEXION EL APARATO 1773/2 – 1775/2 – 1777/2 :

Red	conexión	Diámetro del cable	Cable	Esquema de conexiones	Calibre de protección
230 V~ 50/60 Hz	1 fase +N	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *
400 V~ 50/60Hz	2 fasen + N	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F		16 A *
400 V~ 50/60Hz (NL)	2 fasen + 2N	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F		16 A *
230 V~ 50/60 Hz	2 fasen	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *
230 V~ 50/60 Hz (BE)	3 fasen	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F		16 A *

\* calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6

## CONEXION EL APARATO 1776/2 – 1778/3 :

Red	conexión	Diámetro del cable	Cable	Esquema de conexiones	Calibre de protección
230 V~ 50/60 Hz	1 fase +N	3 x 4 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F		40 A *
400 V~ 50/60Hz	2 fasen + N	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *
400 V~ 50/60Hz (NL)	2 fasen + 2N	5 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *
400 V~ 50/60Hz	3 fasen + N	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F		16 A *
230 V~ 50/60 Hz	2 fasen	3 x 4 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F		40 A *
230 V~ 50/60 Hz (BE)	3 fasen	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *

\* calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6

**Atención! Introduzca bien los cables y apriete bien los tornillos.**

**No somos responsables de ningún incidente debido a una conexión incorrecta o que pudiere ocurrir a causa del uso de un aparato no conectado a tierra o equipado con una tierra defectuosa.**

# INDICE

---

<b>SICUREZZA</b> .....	<b>52</b>
PRECAUZIONI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO .....	52
ISTRUZIONI DI SICUREZZA .....	53
PRECAUZIONI ONDE NON DANNEGGIARE L'APPARECCHIO .....	54
PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO .....	55
ALTRE PRECAUZIONI .....	55
<b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL</b> .....	<b>56</b>
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES .....	56
METTETE LE PENTOLE IN POSIZIONE .....	56
PANNELLO DEI COMANDI .....	57
<b>USO DEL PIANO DI COTTURA</b> .....	<b>57</b>
INDICAZIONE .....	57
VENTILAZIONE .....	58
<b>PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DEL PIANO DI COTTURA</b> .....	<b>58</b>
PRIMA DEL PRIMO RISCALDAMENTO .....	58
PRINCIPIO DELL'INDUZIONE .....	58
LE FUNZIONI DEI SENSORI .....	58
POWER SELECTION ZONE "SLIDER" AND TIMER SETTING ZONE .....	59
SPEGNIMENTO ED ACCENSIONE DEL PIANO DI COTTURA .....	59
RILEVAMENTO PENTOLA .....	59
INDICATORE DEL CALORE RESIDUO .....	60
FUNZIONE BOOSTER E BOOSTER DOPPIO (LIVELLO POWER) .....	60
FUNZIONE CONTATORE .....	60
OROLOGIO TEMPORIZZATORE .....	61
COTTURA CON AVVIO RAPIDO .....	62
FUNZIONE PAUSA .....	63
FUNZIONE MEMORY .....	63
FUNZIONI DI MANTENIMENTO AL CALDO .....	63
BLOCCO DEL PIANO DI COTTURA/DEI SENSORI .....	64
PONTE AUTOMATICO E FUNZIONE PONTE .....	64
FUNZIONE "CHEF" .....	65
FUNZIONE GRILL .....	65
BLOCCARE PER LA PULIZIA .....	66
REGOLAZIONE DELLA LUMINOSITÀ .....	66
REGOLATORE DI VOLUME .....	66
FUNZIONE DI MEMORIA DI COTTURA .....	67
FUNZIONE "POT MOVE" .....	68
LIMITAZIONE DELLA DURATA D'ESERCIZIO .....	68
<b>CONSIGLI PER LA COTTURA</b> .....	<b>69</b>
RECIPIENTI DI COTTURA .....	69
DIMENSIONI DEI RECIPIENTI DI COTTURA .....	70
ESEMPI DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA .....	70
<b>PULIZIA E MANUTENZIONE</b> .....	<b>70</b>
<b>COSA FARE SE</b> .....	<b>70</b>
<b>TUTELA AMBIENTALE</b> .....	<b>72</b>
<b>ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE</b> .....	<b>73</b>
<b>CONNESSIONE ELETTRICA</b> .....	<b>74</b>

# SICUREZZA

---

## Precauzioni prima del primo utilizzo

- Sballare eliminando tutti i materiali di imballo.
- L'installazione e connessione dell'apparecchio devono essere effettuate da personale specializzato. Il fabbricante declina ogni responsabilità civile e penale per danni causati da installazione e/o connessione non realizzate a regola d'arte. Per essere utilizzato, l'apparecchio deve essere correttamente installato in una cucina e su una superficie di lavoro idonea.
- Per essere utilizzato, l'apparecchio deve essere correttamente installato in una cucina e su una superficie di lavoro idonea attenendosi naturalmente alle disposizioni di sicurezza vigenti in materia.
- Questo elettrodomestico è progettato esclusivamente per la cottura di cibo, con l'espressa esclusione di ogni altro uso domestico, commerciale o industriale.
- Rimuovere tutte le etichette adesive dal vetro.
- Non apportare alcuna modifica o alterazione all'apparecchio.
- La superficie in vetro dell'apparecchio non può essere utilizzata come zona di appoggio o di lavoro.
- L'apparecchio deve essere opportunamente messo a terra e collegato alla rete elettrica secondo la normativa in vigore localmente.
- Non usare nessuna prolunga elettrica per collegare il cavo di alimentazione.
- L'apparecchio non può essere utilizzato sopra una lavastoviglie o una asciugatrice: il vapore potrebbe danneggiare i componenti elettronici dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

## Istruzioni di sicurezza

- La parte elettronica (relais) può provocare durante l'esercizio rumori udibili di attivazione. Può essere percepibile anche la ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento può continuare a girare anche dopo la fine del processo di cottura per raffreddare i componenti elettronici. Ciò non significa che il piano ad induzione sia difettoso o che funzioni in modo anomalo e il piano di cottura funziona senza problemi.
- Spegnerle le zone di cottura dopo l'uso.
- Grassi ed olii surriscaldati prendono facilmente fuoco. Controllare le cotture che utilizzano grasso o olio: potrebbero incendiarsi con facilità.
- Le zone di cottura si riscaldano durante la cottura. Fare attenzione a non ustionarsi durante o dopo l'uso dell'apparecchio.
- Verificare che nessun cablaggio di apparecchi fissi o mobili venga in contatto con il vetro dell'apparecchio o con pentole bollenti.
- Gli oggetti magnetici (carte di credito, floppy discs, calcolatrici) non devono essere piazzati vicino all'apparecchio quando questo è acceso. Questi oggetti potrebbero danneggiarsi.
- Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere piazzati sull'apparecchio perché potrebbero diventare incandescenti.
- Gli oggetti metallici quali cucchiari e coperchi non devono essere piazzati sull'apparecchio ad induzione perché potrebbero diventare incandescenti.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o telo protettivo, perché potrebbe surriscaldarsi e bruciare.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini con una età minima di otto anni e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o le cui esperienze e conoscenze sono inadatte, unicamente se sotto sorveglianza e dietro formazione sull'uso dell'apparecchio, in condizioni di sicurezza e dopo essere state informate sui rischi in cui potrebbero incorrere.

- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non possono essere affidate a bambini senza la sorveglianza di un adulto.

### **Precauzioni onde non danneggiare l'apparecchio**

- Pentole con fondo graffiato o danneggiato possono danneggiare il vetro ceramico. Le pentole potrebbero graffiare la superficie in vetroceramica.
- Sabbia o altre sostanze abrasive possono danneggiare il vetro ceramico.
- Il vetro ceramico non è sensibile agli shock termici ed è molto resistente, non è tuttavia infrangibile. Evitare di far cadere oggetti, anche piccoli, sul vetro ceramico.
- Non colpire i bordi del vetro con le pentole.
- Non mettere o lasciare pentole vuote sul vetro ceramico.
- Lo zucchero, i materiali sintetici e i fogli di alluminio non devono venire a contatto con le zone riscaldante, perché possono causare rotture o altre alterazioni del vetro ceramico durante il raffreddamento. Nel caso, accendere immediatamente l'apparecchio e rimuovere l'oggetto dalla piastra, prendendo le opportune precauzioni per non ustionarsi.
- Non piazzare mai un contenitore bollente sul pannello di controllo. L'elettronica sotto il vetro potrebbe danneggiarsi.
- **Pericolo di incendio!** Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- Se sotto il piano cottura incassato c'è un cassetto, assicurarsi che lo spazio tra il contenuto dello stesso e la parte inferiore dell'apparecchio sia sufficiente (almeno 2 cm) per evitare contatti accidentali.
- Non mettere mai oggetti infiammabili (ad es. spray) nel cassetto situato sotto l'apparecchio. Gli eventuali contenitori per posate posti in cassetti sotto l'apparecchio devono essere resistenti al calore.
- Non riscaldare contenitori chiusi (per es. barattoli di conserve) sulle zone cottura. A causa della conseguente sovrappressione i contenitori e/o i barattoli possono scoppiare, e sussiste il pericolo di lesioni!

## Precauzioni in caso di malfunzionamento dell'apparecchio

- Se si nota un difetto di funzionamento, spegnere l'apparecchio e disconnetterlo dalla rete elettrica.
- Se il vetro ceramico è rotto o crepato: disconnettere immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica, svitando e rimuovendo il fusibile e chiamare l'assistenza tecnica.
- Qualsiasi riparazione deve essere compiuta esclusivamente da personale qualificato.
- **ATTENZIONE!** Se la superficie del vetro è crepata o rotta, spegnere immediatamente l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.

## Altre precauzioni

- Assicurarsi che la pentola o padella sia sempre centrata sulla zona di cottura. Il fondo dell'utensile deve coprire il più possibile la zona di cottura.
- Per gli utilizzatori di pace-makers: il campo magnetico dell'apparecchio potrebbe influenzare il funzionamento del pace-maker. Si raccomanda di richiedere preventivamente informazioni al venditore dell'apparecchio e/o al medico curante.
- Non utilizzare contenitori di alluminio o di materiali sintetici! Potrebbero fondere se appoggiati alle zone accese o ancora calde dopo l'uso.
- Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.

**L'UTILIZZO DI PENTOLE NON IDONEE OPPURE DI ACCESSORI RIMUOVIBILI POSTI TRA LA PENTOLA E LA PIASTRA PER RISCALDARE PENTOLE NON IDONEE ALL'INDUZIONE FA DECADERE LA GARANZIA. IL COSTRUTTORE NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER QUALSIASI DANNO AL PIANO DI COTTURA O DANNI CORRELATI.**



# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## Caractéristiques techniques

Typo	1773/2 1775/2 1777/2	1776/2	1778/3
Potenza totale	7400 W	11100 W	11100 W
Consumo di energia del piano cottura EC <sub>hob</sub> **	187.4 Wh/kg	188 Wh/kg	188 Wh/kg
<b>Zona di cottura</b>	240 x 200 mm	240 x 200 mm	240 x 200 mm
Identificazione minimo	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Potenza nominale *	2100 W	2100 W	2100 W
Potenza booster *	2600 W	2600 W	2600 W
Potenza doppio booster*	3700 W	3700 W	3700 W
<b>Zona di cottura centrale</b>	-	300 x 200 mm	Ø 280 mm
Identificazione minimo	-	Ø 90 /220 mm	Ø 90 /220 mm
Potenza nominale *	-	2100 W	1850 / 2600 W
Potenza booster *	-	2600 W	2500 / 3300 W
Potenza doppio booster*	-	3700 W	3000 / 5500 W
Categoria standard di pentola **	Ø 150 mm	Ø 150 mm	Ø 150 mm
Consumo di energia EC <sub>cw</sub> **	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg
Categoria standard di pentola **	Ø 180 mm	Ø 180 mm (x2)	Ø 180 mm (x2)
Consumo di energia EC <sub>cw</sub> **	190.6 Wh/kg	190.6 Wh/kg	190.6 Wh/kg
Categoria standard di pentola **	Ø 210 mm (x2)	Ø 210 mm (x2)	Ø 210 mm (x2)
Consumo di energia EC <sub>cw</sub> **	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg

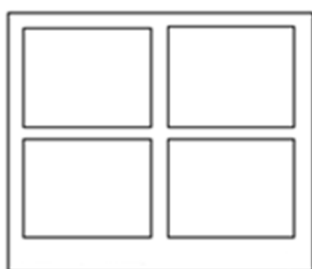
\* La Potenza dichiarata può cambiare a seconda delle dimensioni e del material della pentola.

\*\* metodo di misura delle prestazioni secondo la norma (EN60350-2)

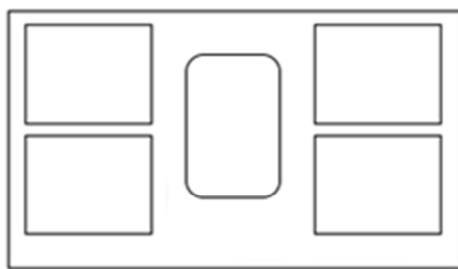
## Mettete le pentole in posizione

Importante: Per ottenere un effetto ottimale, è importante che la teglia sia centrata sulle zone (vedi diagramma).

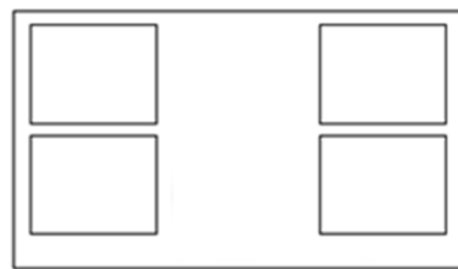
1773/2



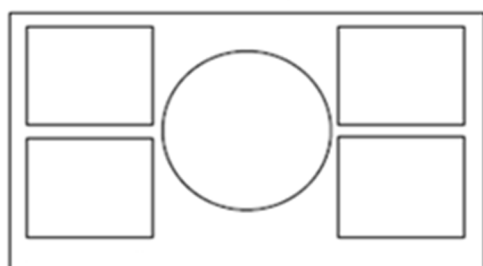
1776/2



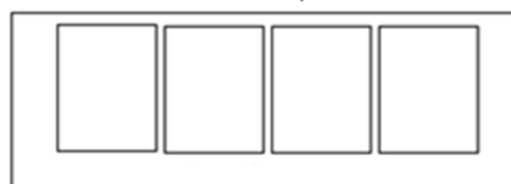
1775/2



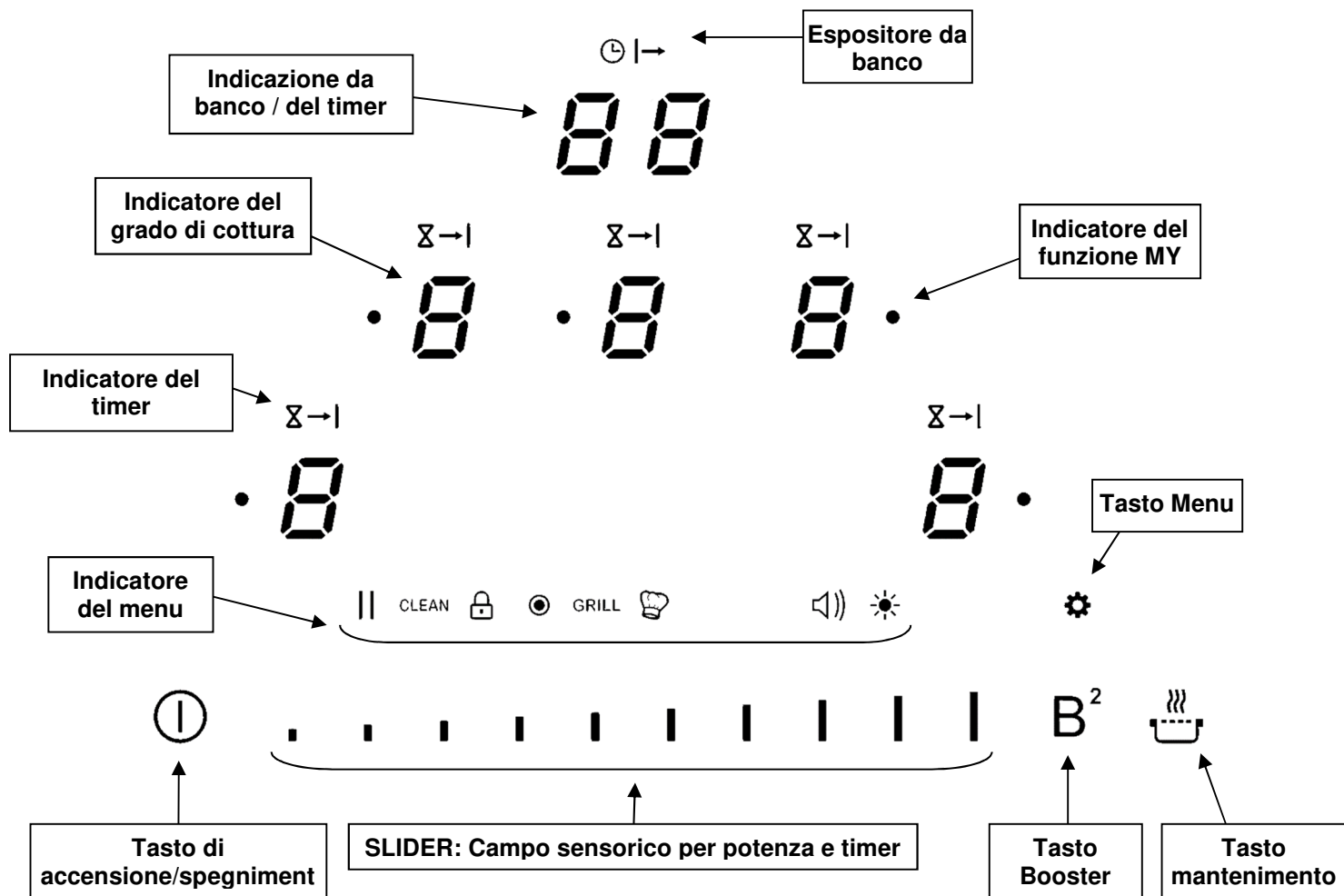
1778/3



1777/2



## Pannello dei comandi



## USO DEL PIANO DI COTTURA

### Indicazione

<u>Indicazione</u>	<u>Definizione</u>	<u>Descrizione</u>
0	Zero	Zona di cottura attivata
1...9	Livello di potenza	Selezione del livello
U	Nessun rilevamento pentole	Manca recipiente o non adatto
A	Cottura con avvio rapido	Potenza massima + cottura preliminare
E	Indicazione guasto	Anomalia dei dispositivi elettronici
H	Calore residuo	La zona di cottura è ancora calda
P	Booster	Funzione booster attivata.
	Doppio booster	Funzione doppio booster attivata
8	Mantenimento al caldo	Cottura viene mantenuta a 42°C.
8	Mantenimento al caldo	Cottura viene mantenuta a 70°C.
8	Mantenimento al caldo	Cottura viene mantenuta a 90°C.
	Pausa	Arresto temporaneo del piano di cottura
8	Funzione grill	La funzione grill è attivata.

## Ventilazione

La ventola si attiva automaticamente. Si avvia a bassa velocità appena i valori dei dispositivi elettronici superano una determinata soglia.

Quando il piano ad induzione viene usato intensamente, la ventola funziona ad alta velocità. La ventola funziona più lentamente appena i dispositivi elettronici si sono sufficientemente raffreddati.

## **PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DEL PIANO DI COTTURA**

---

### **Prima del primo riscaldamento**

Pulire l'apparecchio con uno straccio umido, indi asciugarlo accuratamente. Non utilizzare detergenti che possano causare colorazioni anomale del vetro.

### **Principio dell'induzione**

Sotto ogni zona di cottura si trova un magnete induttore. Quanto viene attivato, questo produce un campo elettromagnetico che genera una corrente induttiva nel fondo ferromagnetico della pentola. Il risultato è il riscaldamento della pentola posizionata sulla zona. La trasmissione di energia avviene solo al recipiente appoggiato sul piano di cottura.

Sono necessarie stoviglie apposite in materiali magnetizzabili.

- Tutte le pentole in materiale ferromagnetico sono consigliate: pentole in ghisa, acciaio, smaltate e di acciaio inossidabile con fondo ferromagnetico
- Da escludere: pentole in rame, acciaio inossidabile senza fondo ferromagnetico, alluminio, vetro, legno, ceramica, terracotta

La zona ad induzione si adatta automaticamente alla dimensione della pentola. Se il diametro di quest'ultima è troppo piccolo tuttavia, la zona non funziona. Il diametro minimo varia in funzione del diametro della zona di cottura.

Se la pentola non è adatta al piano di cottura a induzione, il display mostrerà la lettera [U].

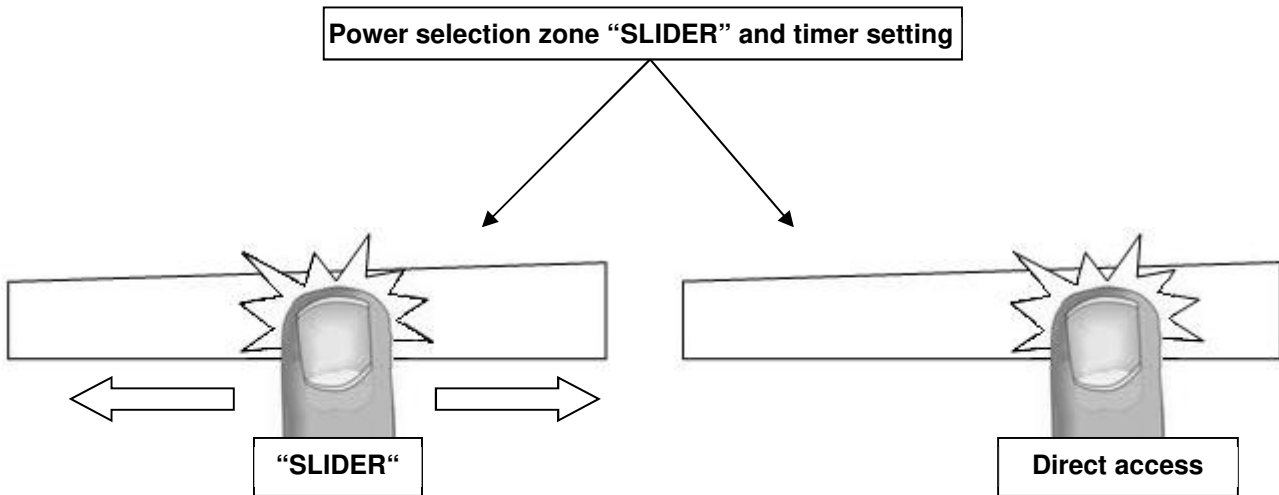
### **Le funzioni dei sensori**

Il piano di cottura viene comandato con sensori che reagiscono sfiorando il vetro col dito. Se si sfiorano i sensori per un secondo circa, le funzioni selezionate si attivano. Ogni reazione dei sensori viene confermata da un segnale acustico e/o visivo.

**Per gli usi convenzionali, sfiorare un sensore alla volta.**

## Power selection zone “SLIDER” and timer setting zone

To select the power with the slider, slide your finger on the “SLIDER” zone. You can also directly access a particular level if you put your finger directly on the chosen level.



## Spegnimento ed accensione del piano di cottura

- **Accensione/spegnimento del piano di cottura :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accendere	Premere [ 0 ]	[ 0 ]
Spegnere ^	Premere [ 0 ]	nessuna o [ H ]

- **Accensione/spegnimento delle zone di cottura :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare la zona	Premere [ 0 ] della zona scelta	[ 0 ]
Selezionare la potenza	Scivolare sullo Slider	da [ 0 ] a [ 9 ]
Spegnere	Scivolare sullo Slider fino a [0]	[ 0 ] o [ H ]

Se non si effettuano altre impostazioni, per motivi di sicurezza il piano di cottura si spegne automaticamente dopo 20 secondi unitamente all'indicazione degli Zeri.

## Rilevamento pentola

Il dispositivo di riconoscimento del recipiente di cottura garantisce una sicurezza completa.

- L'induzione non funziona se sulla zona di cottura non si trova una pentola o se la pentola non è adatta per l'induzione. In questi casi non è possibile aumentare la gradazione e nell'indicatore viene visualizzato il simbolo [U]. Il simbolo [U] si spegne se sulla zona di cottura si pone il recipiente di cottura.
- Se durante la cottura si toglie il recipiente dalla zona di cottura, la zona di cottura si spegne subito e nell'indicatore appare il simbolo [U]. Il simbolo [U] si spegne se sulla zona di cottura si pone di nuovo il recipiente di cottura. La zona di cottura si attiva nuovamente con la gradazione precedentemente impostata.

A cottura ultimata, spegnere la zona di cottura per evitare che venga visualizzato il simbolo [U].

## Indicatore del calore residuo

Dopo aver spento la zona di cottura o il piano di cottura, per le zone di cottura ancora calde viene visualizzato il simbolo [ H ] per il calore residuo. Il simbolo [ H ] si spegne quando si possono toccare le zone di cottura senza scottarsi. Fintanto che il simbolo del calore residuo rimane visualizzato, evitare di toccare le zone calde e di mettervi oggetti non resistenti al calore. **Pericolo di ustionarsi!**

## Funzione booster e booster doppio (livello Power)

Tutte le zone di cottura sono dotate di funzioni booster e doppio booster, ossia con una potenza maggiorata. La funzione booster viene visualizzata col simbolo [ P ]; la funzione doppio booster con [ P ] e inoltre con [ „ !! ] lampeggiante.

Se le funzioni booster sono attivate, le zone di cottura interessate si riscaldano per 10 minuti con una potenza maggiorata. Tale funzione potenziata è pratica per portare ad ebollizione in poco tempo una notevole quantità d'acqua per cuocere, ad esempio, la pasta.

- **Accensione/spegnimento del booster :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare la zona	Premere [ 0 ] della zona scelta	[ 0 ]
Accendere del booster	Premere [ B <sup>2</sup> ]	[ P ]
Spegnere del booster	Scivolare sullo Slider	[ 9 ] a [ 0 ]

- **Accensione/spegnimento del doppio booster :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare la zona	Premere [ 0 ] della zona scelta	[ 0 ]
Accensione del booster	Premere [ B <sup>2</sup> ]	[ P ]
Accensione del doppio booster	Premere di nuovo [ B <sup>2</sup> ]	[ „ !! e P ]
Spegnere del doppio booster	Premere di nuovo [ B <sup>2</sup> ]	[ P ]
Spegnere del booster	Scivolare sullo Slider	[ 9 ] a [ 0 ]

- **Gestione della potenza:**

L'apparecchio ha un sistema di limitazione della potenza massima. Quando la funzione Booster è attiva, al fine di non eccedere in potenza, il sistema elettronico riduce automaticamente la potenza di una delle altre piastre. Il display lampeggia su [ 9 ] per qualche secondo e poi indica la Potenza massima consentita:

<u>Piastra selezionata</u>	<u>L'altra piastra:</u>	(esempio: livello potenza 9)
Compare il simbolo [ P ]	[ 9 ] diventa [ 6 ] o [ 8 ]	a seconda del tipo di piastra coinvolta

## Funzione contatore

Quando si seleziona una zona di cottura, suo è visualizzato tempo di funzionamento, in secondi da 1 a 59, poi in minuti da 1 a 99.

## Orologio temporizzatore

Con il timer integrato si può impostare per tutte le quattro zone una durata di cottura da 1 a 99 minuti. Per ogni zona di cottura è possibile impostare una durata diversa.

- **Impostare o modificare la durata del timer:**

Esempio: per 16 minuti a Potenza 7 :

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare la zona	Premere [ 0 della zona scelta	[ 0 ]
Selezionare la potenza	Scivolare sullo Slider	[ 7 ]
Selezionare il timer	Premere 3s indicazione del timer	[ 00 ]
Selezionare le decine	Scivolare sullo Slider fino a [ 1 ]	[ 1 lampeggia ] [ 0 fissa ]
Convalidare le decine	Premere l'Indicazione [ 10 ]	[ 1 fissa ] [ 0 lampeggia ]
Selezionare le unità	Scivolare sullo Slider fino a [ 6 ]	[ 1 fissa ] [ 6 lampeggia ]
Convalidare le unità	Attendere 2 secondi	[ 16 ]

Il tempo è confermato e la cottura ha inizio.

- **Per arrestare il tempo di cottura**

Esempio: per 13 minuti a Potenza 7 :

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare la zona	Premere [ 7 ] de la zone	[ 0 ]
Selezionare il timer	Premere 3s indicazione del timer [ 13 ]	[ 13 ]
Selezionare le decine	Scivolare sullo Slider fino a [ 0 ]	[ 0 lampeggia ] [ 3 fissa ]
Convalidare le decine	Premere l'Indicazione [ 03 ]	[ 0 fissa ] [ 3 lampeggia ]
Selezionare le unità	Scivolare sullo Slider fino a [ 0 ]	[ 0 fissa ] [ 0 lampeggia ]
Convalidare le unità	Attendere 2 secondi	[ 00 ]

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

Quando viene raggiunto il tempo impostato per la cottura, il display del timer lampeggia su [00], viene prodotto un segnale acustico e la piastra si spegne. Per arrestare il segnale acustico è sufficiente premere il tasto [ 00 ].

- **Funzione timer al di fuori della cottura:**

Esempio: per 29 minutes :

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Attivare l'apparecchio	Premere [ Ⓢ ]	[ 0 ]
Selezionare il timer	Premere 3s indicazione del timer [ CL ]	[ 00 ]
Selezionare le decine fissa ]	Scivolare sullo Slider fino a [ 2 ]	[ 2 lampeggia ] [ 0 ]
Convalidare le decine lampeggia ]	Premere l'Indicazione [ 20 ]	[ 2 fissa ] [ 0 ]
Selezionare le unità	Scivolare sullo Slider fino a [ 9 ]	[ 2 fissa ] [ 9 lampeggia ]
Convalidare le unità	Attendere 2 secondi	[ 29 ]

Dopo qualche secondo la spia smette di lampeggiare.

Appena il tempo impostato è esaurito i display del timer lampeggiano a [ 00] e si ode un segnale acustico. Per arrestare il segnale acustico è sufficiente premere il display [ 00]. L'apparecchio si spegne.

### **Cottura con avvio rapido**

Tutte le piastre sono equipaggiate con una funzione automatica. La piastra si accende a piena Potenza per un dato tempo, poi riduce automaticamente la Potenza a un livello prestabilito.

- **Accensione cottura con avvio rapido :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare la zona	Premere [ 0 ] della zona scelta	[ 0 ]
Selezionare la cottura con avvio rapido	Scivolare sullo Slider e mantenere	[ 0 ] a [ 9 ] lampeggia con [A]

- **Spegnimento cottura con avvio rapido :**



<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Sélectionner la zone	Premere [ A ] de la zone	livello di potenza lampeggia con [ A ]
Selezionare la potenza	Scivolare sullo Slider	da [ 0 ] a [ 9 ]

Livello di cottura di proseguimento impostato	Cottura con avvio rapido Tempo (min:sec)
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	- :-

## Funzione Pausa

Questa funzione arresta tutte le attività di cottura e permette di ri-attivarle in un secondo momento con le stesse regolazioni.

- **Attivare / Disattivare la funzione pausa:**


<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accedere al menu	Premere menu [  ] tasto	viene visualizzato il menu
Attivare la funzione pausa	Premere il "SLIDER" sotto il indicazione [ II ]	[ II ] in tutte le indicazioni
Disattivare la funzione pausa	Premere il "SLIDER" sotto il indicazione [  ] [ II ]	Impostazioni precedenti

## Funzione Memory

Dopo aver spento il piano di cottura, le ultime impostazioni attuate rimangono memorizzate. Con la funzione memory si possono attivare nuovamente tale valori. Con la funzione memory si possono attivare nuovamente le seguenti impostazioni.

- Livelli di potenza delle zone di cottura
- Impostazioni timer delle zone di cottura
- Impostazioni della cottura con avvio rapido

Attivare la funzione Memory







- Premere [  ].
- Premere il "SLIDER" sotto il indicazione [ II ] entro 6 secondi

La regolazione precedente viene attivata.

## Funzioni di mantenimento al caldo

Queste funzioni consentono di mantenere al caldo gli alimenti a 42, 70 o 94 °C.

- **Accensione e spegnimento**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare la zona	Premere [ 0 ] della zona scelta	[ 0 ]
Mantenimento al caldo (42°C)	Premere una volta [  ]	[  ]
Mantenimento al caldo (70°C)	Premere due volte [  ]	[  ]
Mantenimento al caldo (94°C)	Premere tre volte [  ]	[  ]
Disattivare la funzione	Scivolare sullo Slider	[ 0 ] a [ 9 ] o [ H ]

Questa funzione può essere attivata indipendentemente su tutte le piastre.

Quando la pentola viene tolta dalla piastra, la funzione di Mantenimento calore resta attiva per circa 10 minuti.

La durata massima della funzione di mantenimento calore è di due ore.

## Blocco del piano di cottura/dei sensori

Per evitare di modificare inavvertitamente una regolazione, in particolare durante le operazioni di pulizia, il Pannello di controllo può essere bloccato (con l'eccezione del tasto On/Off [ ① ]).

- **Attivazione del blocco dei sensori:**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Attivare l'apparecchio	Premere [ ① ]	[ 0 ]
Accedere al menu	Premere menu [ ⚙ ] tasto	viene visualizzato il menu
Accendere il bloccaggio	Premere il "SLIDER" sotto il indicazione [ 🔒 ]	[ L ] in tutte le indicazioni

Il piano di cottura non può essere bloccato quando ci sono una potenza sulle zone di cottura.

- **Disattivazione del blocco dei sensori:**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accedere al menu	Premere menu [ ⚙ ] tasto	viene visualizzato il menu
Spegnere il bloccaggio	Premere il "SLIDER" sotto il indicazione [ 🔒 ] durante 3s	[ 0 ]

## Ponte automatico e funzione ponte

Questa funzione permette di interconnettere due zone di cottura in un'unica zona cottura.







<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Attivare la funzione Ponte	Posiziona una padella su una delle due zone che saranno collegate e premi simultaneamente i tasti di selezione corrispondenti o posizionare una grande pentola sui due zone di cottura posteriore	[ 0 ] e [ 17 ] sulla zona
Selezionare la potenza sulla zona posteriore	Scivolare sullo Slider	da [ 0 ] a [ 9 ] e [ 17 ]
Disattivare la funzione Ponte	Premere contemporaneamente entrambi delle zone	[ 0 ]

## Funzione “Chef”



Questa funzione cambia il piano di cottura in 2 o 3 aree principali.

Le zone anteriore e posteriore vengono automaticamente commutate alla funzione ponte con una certa potenza. Questo livello di potenza può essere impostato qui e quindi diventa la nuova impostazione standard. Con la funzione Chef si cambia piano cottura in un apparecchio professionale in cui è possibile impostare le zone per cucinare intensivamente, sobbollire o tenere al caldo.

- **Attivazione della funzione “Chef” :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accedere al menu	Premere menu [  ] tasto	viene visualizzato il menu
Attivare la funzione “Chef”	Premere il “SLIDER” sotto il indicazione [  ]	[ C ], [ H ], [ E ] [ F ] poi [ 3 ] e [  ], [ 6 ], [ 9 ] e [  ]
Selezionare la zona “Chef” zona posteriore	Premere uno dei tre zone	da [ 0 ] a [ 9 ] e [  ] sulla
Selezionare la potenza sulla zona posteriore	Scivolare sullo Slider	da [ 0 ] a [ 9 ] e [  ]






- **Disattivazione della funzione “Chef” :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accedere al menu	Premere menu [  ] tasto	viene visualizzato il menu
Disattivare la funzione “Chef”	Premere il “SLIDER” sotto il indicazione [  ]	[ 0 ]


## Funzione Grill

Questa funzione permette l'ottimale utilizzo della piastra grill "acc.no. 1303" interconnettendo due zone e l'utilizzo di adeguati livello di potenza.

- **Attivazione della funzione Grill :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accedere al menu	Premere menu [  ] tasto	viene visualizzato il menu
Attivare la funzione Grill posteriore	Premere il “SLIDER” sotto il indicazione [ GRILL ]	[  ] e [  ] sulla zona
Selezionare la potenza posteriore	Scivolare sullo Slider	[  ] e [  ] sulla zona

- **Disattivazione della funzione Grill :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accedere al menu	Premere menu [  ] tasto	viene visualizzato il menu
Disattivare la funzione Grill	Premere il “SLIDER” sotto il indicazione [ GRILL ]	[ 0 ]

## Bloccare per la pulizia

Per evitare di modificare inavvertitamente una regolazione durante le operazioni di pulizia, il Pannello di controllo può essere bloccato durante 20 secondi (con l'eccezione del tasto On/Off [ ① ]).

- **Attivazione del Bloccare per la pulizia**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accedere al menu	Premere menu [ ⚙ ] tasto	viene visualizzato il menu
Accendere il bloccaggio	Premere il "SLIDER" sotto il indicazione [ CLEAN ]	[ L ] viene visualizzato su tutte le zone di cottura e viene visualizzato un contatore [ 20 ], [ 19 ], [ 18 ]...

## Regolazione della luminosità

Questa funzione cambia il livello di luminosità.

- **Modificare il livello di luminosità:**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accedere al menu	Premere menu [ ⚙ ] tasto	viene visualizzato il menu
Selezionare la funzione	Premere il "SLIDER" sotto il indicazione [ ✨ ]	il "SLIDER" visualizza il livello di luminosità
Modificare la luminosità	Scivolare sullo Slider	il "SLIDER" visualizza il livello di luminosità
Convalidare le impostazioni	Premere menu [ ⚙ ] tasto o aspettare 3s	[ 0 ]

## Regolatore di volume

Questa funzione regola il volume.

- **Modificare il livello di volume:**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accedere al menu	Premere menu [ ⚙ ] tasto	viene visualizzato il menu
Selezionare la funzione	Premere il "SLIDER" sotto il indicazione [ 🔊 ]	il "SLIDER" visualizza il volume
Modificare il volume	Scivolare sullo Slider il volume	il "SLIDER" visualizza il volume
Convalidare le impostazioni	Premere menu [ ⚙ ] tasto o aspettare 3s	[ 0 ]

## Funzione di memoria di cottura

Dopo aver impostato una potenza e un timer per una zona, è possibile memorizzare le impostazioni per questa zona.

- lo stato di cottura del piano di cottura (di potenza)
- minuti e secondi della zona di cottura programmata
- Funzione "Auto Cooking"
- Funzione di "tenere caldo"
- **Memorizza le impostazioni de zona :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare la zona	Premere [ 0 ] zona	[ 0 ]
Selezionare la potenza	Scivolare sullo Slider	[ 7 ]
Selezionare il timer	Premere 3s indicazione del timer	[ 00 ]
Selezionare le decine	Scivolare sullo Slider fino a [ 1 ]	[ 1 lampeggia ] [ 0 fissa ]
Convalidare le decine	Premere l'Indicazione [ 10 ]	[ 1 fissa ] [ 0 lampeggia ]
Selezionare le unità	Scivolare sullo Slider fino a [ 6 ]	[ 1 fissa ] [ 6 lampeggia ]
Convalidare le unità	Attendere 2 secondi	[ 16 ]
Selezionare la zona	Premere [ 7 ] de la zone	[ 7 ]
Accedere al menu	Premere menu [ ⚙ ] tasto	viene visualizzato il menu
Memorizza le impostazioni	Premere il "SLIDER" sotto il indicazione [ ● ] durante 3s	[ ● ] accanto a [ 7 ]

- **Attivare le impostazioni de zona :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare la zona con [ ● ]	Premere [ 0 ] della zona scelta	[ 0 ] e [ ● ]
Accedere al menu	Premere menu [ ⚙ ] tasto	viene visualizzato il menu
Attivare le impostazioni	Premere il "SLIDER" sotto il indicazione [ ● ]	[ ● ] accanto a [ 7 ] e [ 16 ] sul Indicazione del timer

- **Rimuovere le impostazioni de zona :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare la zona con [ ● ]	Premere [ 0 ] della zona scelta	[ 0 ] e [ ● ]
Mette la puissance à 0	Scivolare sullo Slider fino a [ 0 ]	[ 0 ] e [ ● ]
Accedere al menu	Premere menu [ ⚙ ] tasto	viene visualizzato il menu
Memorizza le impostazioni	Premere il "SLIDER" sotto il indicazione [ ● ] durante 3s	[ 0 ]

## Funzione “pot move”

Questa funzione permette di invertire i parametri di due zone di cottura (poteri, timer ...).

- **Intervertir 2 foyers:**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Sélectionner une zone	Premere della zona scelta pendant 3s	Les autres zones clignotent
Déplacer les paramètres	Premere une autre zone ou placer une casserole sur une zone	Les 2 zones sont interverties

## Limitazione della durata d'esercizio

Il funzionamento continuo dell'apparecchio è limitato nel tempo da un dispositivo automatico. La durata di funzionamento di ogni singola zona di cottura dipende dal livello di cottura selezionato. Il presupposto è che non si modifichino le impostazioni della zona di cottura durante il suo funzionamento. Quando è attiva la funzione limitazione della durata d'esercizio, la zona di cottura si spegne.

<b>Livello di potenza impostato</b>	<b>Limitazione della durata d'esercizio (ore)</b>
<b>1</b>	<b>8.7</b>
<b>2</b>	<b>6.7</b>
<b>3</b>	<b>5.3</b>
<b>4</b>	<b>4.3</b>
<b>5</b>	<b>3.5</b>
<b>6</b>	<b>2.8</b>
<b>7</b>	<b>2.3</b>
<b>8</b>	<b>1.9</b>
<b>9</b>	<b>1.5</b>

# CONSIGLI PER LA COTTURA

---

## Recipienti di cottura

**Materiali adatti:** acciaio smaltato, ghisa, acciaio con fondo magnetizzabile, alluminio con fondo magnetizzabile

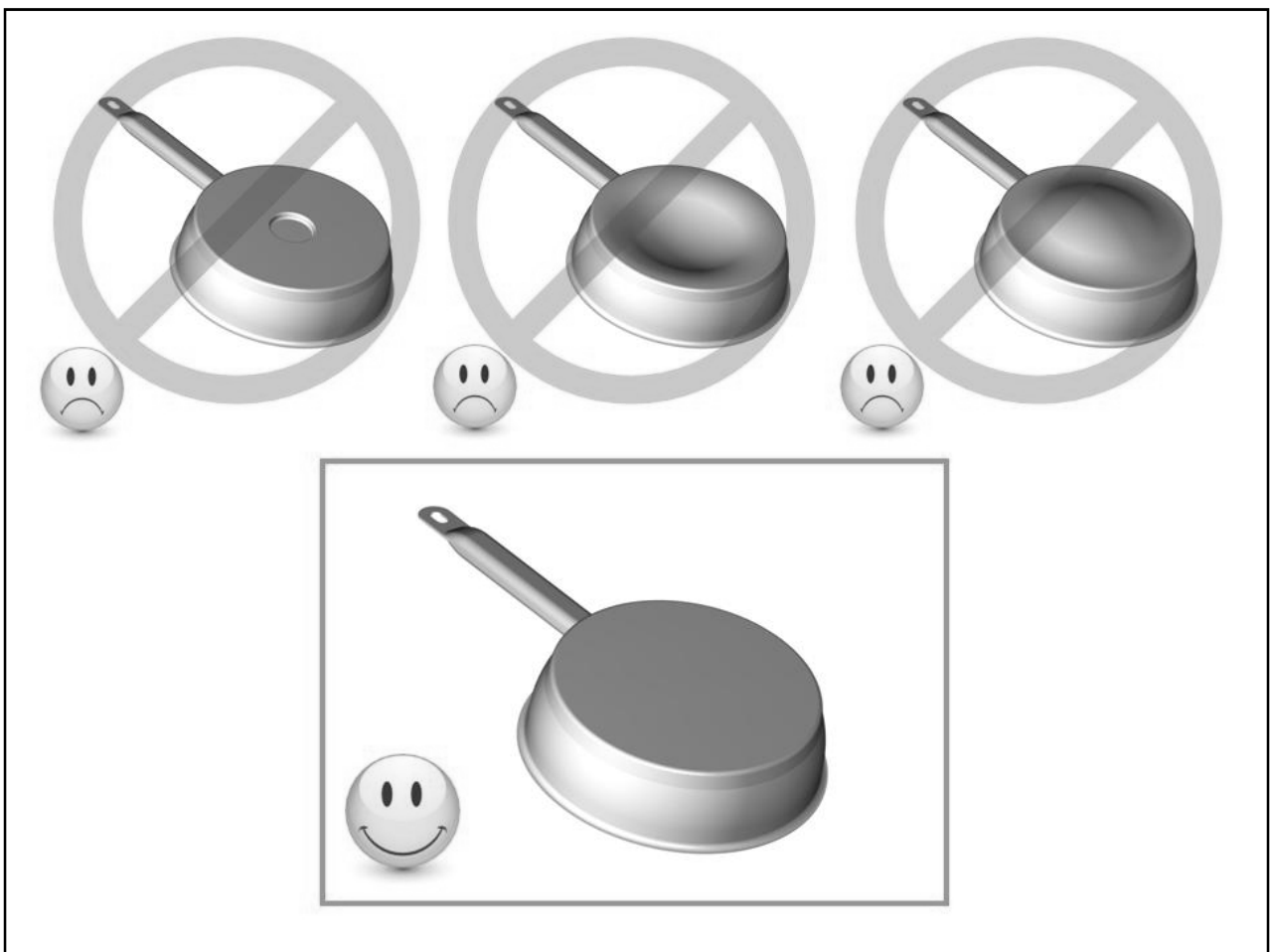
**Materiali non adatti:** alluminio e acciaio con fondo non magnetizzabile, rame, ottone, cotto, porcellana

In via di massima, i fabbricanti indicano se i recipienti di cottura sono adatti per i piani ad induzione.

Per verificare se i recipienti di cottura sono indicati per il piano ad induzione:

- Versare nella pentola un po' d'acqua e collocarlo sulla zona di cottura ad induzione. Accendere la zona e selezionare la gradazione [ 9 ]. L'acqua deve riscaldarsi in pochi secondi.
- Toccare con una calamita il fondo della pentola. Se la calamita rimane attaccata, la pentola è indicata per il piano ad induzione.

Alcuni recipienti possono generare rumori se vengono posti su una zona di cottura ad induzione. Ciò non significa che il piano ad induzione sia difettoso o che funzioni in modo anomalo.



## Dimensioni dei recipienti di cottura

Entro certi limiti, le zone di cottura si adattano automaticamente al diametro del recipiente di cottura. Se il diametro di quest'ultima è troppo piccolo tuttavia, la zona non funziona. Per sfruttare la massima potenza della zona di cottura, collocare il recipiente al centro della zona.

## Esempi di regolazione della potenza

(I valori sotto sono indicativi)

1 - 2	far sciogliere, stemperare, riscaldare	salsine, burro, cioccolato, gelatina, yogurt
2 - 3	mettere in ammollo, scongelare, riscaldare	riso, prodotti congelati, pesce, verdura
3 - 4	cuocere con acqua	pesce, verdura, frutta
4 - 5	cuocere a calore moderato, cuocere con acqua, scongelare	pesce, verdura, pasta, cereali, legumi, cibo congelato
6 - 7	cuocere (di proseguimento)	carne, fegato, uova, salsiccia involtini, frittelle
7 - 8	arrostire	pesce, bistecche, salsiccia, uova strapazzata
9	arrostire, portare ad ebollizione	bistecche, frittate lenticchie
<b>P ou u II</b>	cuocere	notevoli quantità d'acqua

## PULIZIA E MANUTENZIONE

### Prima di pulire il piano di cottura aspettare che si raffreddi. Pericolo di ustionarsi!

Eliminare lo sporco regolarmente. Usare uno straccio umido e poco detersivo o un prodotto specifico per vetroceramica.

- Spegnere il piano di cottura prima di pulirlo.
- Per motivi di sicurezza non usare la pulitrice a vapore o ad alta pressione.
- Evitare assolutamente di usare prodotti abrasivi o aggressivi, ad esempio spray per forno o grill, smacchiatori o prodotti antiruggine, pomice o spugnette abrasive.
- Asciugare alla fine il piano con uno straccio pulito.

Eliminare subito residui di zucchero o di sostanze zuccherine.

## COSA FARE SE...

### Il piano o le zone di cottura non si accendono:

- Il piano di cottura non è collegato correttamente alla rete elettrica.
- Il fusibile non è correttamente in sede o è difettoso.
- È stato attivato il dispositivo di blocco del piano.
- I sensori sono umidi o unti.
- I sensori sono coperti da una pentola o da altri oggetti.

### Nell'indicatore viene visualizzato [ U ]:

- Il recipiente di cottura non è sistemato correttamente sulla zona di cottura.
- Il recipiente di cottura non è adatto per il funzionamento ad induzione.
- Il diametro del fondo del recipiente di cottura è troppo piccolo per la zona di cottura.

### **Nell'indicatore viene visualizzato [ E ]:**

- Staccare il piano di cottura dalla rete elettrica e collegarlo di nuovo.
- Contattare il servizio assistenza.

### **Una zona di cottura o il piano di cottura si spengono:**

- È scattato il dispositivo di disinserimento di sicurezza.
- Si è dimenticato di spegnere una zona di cottura.
- Uno o più sensori sono coperti.
- Un recipiente di cottura vuoto si è surriscaldato.
- A causa del surriscaldamento, i dispositivi elettronici hanno ridotto la potenza o spento il piano.
- L'aerazione probabilmente non è sufficiente. Si consiglia di aprire la parete posteriore del mobile di base nell'area del ritaglio piano di lavoro e togliere il listello trasversale del mobile per l'intera larghezza del piano di cottura per garantire uno scambio aria migliore.

### **Il ventilatore di raffreddamento continua a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano di cottura:**

- Non si tratta di un guasto. Il ventilatore continua a funzionare fino a quando il piano si è raffreddato.
- Il ventilatore si spegne automaticamente.

### **La cottura con avvio rapido non si attiva:**

- La zona di cottura è ancora calda [ H ].
- È stata selezionata la gradazione più alta [ 9 ].

### **Nell'indicatore viene visualizzato [ U ]:**

- Vedi voce: "Funzione mantenere al caldo".

### **Nell'indicatore viene visualizzato [ II ]:**

- Vedi voce: "Funzione Pausa".

### **Il pannello di controllo indica [ ] or [ Er03 ]:**

- Un oggetto o un liquido copre i comandi Il simbolo scomparirà non appena i comandi verranno puliti o l'oggetto sarà rimosso.

### **Il pannello di controllo indica [ E2 ]:**

- Il piano di cottura è surriscaldato, lasciarlo raffreddare e poi riaccenderlo.

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

- La presa d'aria del ventilatore è ostruito, rilasciarla.

### **Il pannello di controllo indica [ U400 ]:**

- Il piano di cottura non è collegato alla rete. Controllare il collegamento e eventualmente ricollegare il piano di cottura.

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

- Il piano di cottura non è collegato alla rete. Controllare il collegamento e ricollegare il piano di cottura.

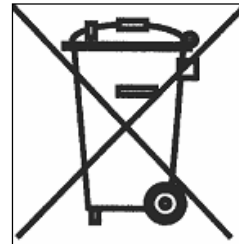
**Se uno dei simboli di cui sopra persiste, chiamare il centro assistenza.**

# TUTELA AMBIENTALE

---

- I materiali dell'imballaggio sono consono alla tutela della natura e riciclabili.
- Gli apparecchi elettrici ed elettronici fuori uso contengono spesso materiali riutilizzabili. Contengono pure sostanze nocive per l'ambiente ma necessarie per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio.

- **Per questo motivo non gettare l'apparecchio nei rifiuti.**
- **Contattare l'organizzazione del vostro comune preposta al riciclaggio degli elettrodomestici.**



# ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

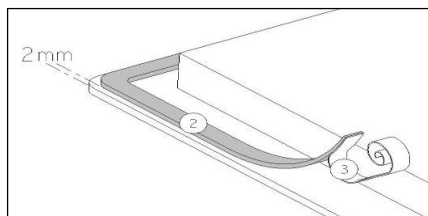
L'installazione è di esclusiva responsabilità dell'installatore specializzato.

L'installatore è tenuto a rispettare la legislazione locale e le normative in vigore nel Paese in cui viene installato l'apparecchio.

## Come fissare la guarnizione

La guarnizione fornita con l'apparecchio serve a evitare le infiltrazioni di acqua o altri liquidi nel mobile sottostante l'apparecchio.

La sua installazione deve essere fatta attentamente, seguendo il disegno qui sotto.



Incollare la guarnizione a (2) due mm dal bordo inferiore esterno del vetro, dopo aver rimosso la protezione della stessa (3).

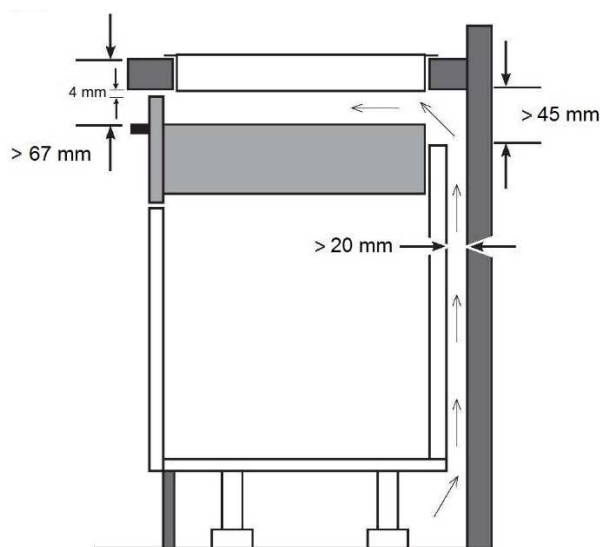
**Attenzione:** Non applicare sigillante tra il piano di cottura e il piano di lavoro, la striscia impermeabile fornisce una sufficiente tenuta del piano di lavoro

## Inserimento – installazione

- Le misure di incasso sono:

Tipo	Dimensioni del foro		Dimensioni del foro per il montaggio a incasso			Misura del vetro		
	Larghezza	Profondità	Larghezza	Profondità	Raggio	Larghezza	Profondità	Spessore
1773/2	560	490	654	524	7	650	520	4
1775/2	750	490	804	524	7	800	520	4
1776/2	750	490	804	524	7	800	520	4
1777/2	890	390	914	414	7	910	410	4
1778/3	850	490	904	524	7	900	520	4

- Assicurarsi che ci sia una distanza di almeno 50 mm tra l'apparecchio e il muro o le pareti o paratie laterali.
- L'apparecchio è classificato come classe "Y" di protezione dal calore. Idealmente l'apparecchio dovrebbe essere installato con un ampio spazio da entrambi i lati. Ci può essere un muro posteriormente e mobili alti o un muro su un lato. Sull'altro lato tuttavia, non deve esserci un divisorio o un mobile più alto della posizione dell'apparecchio.
- Il mobile o piano di lavoro sul quale l'apparecchio è installato, nonché i bordi dei mobili e/o unità pensili, i rivestimenti laminati che li rivestono e la colla di assemblaggio, devono essere in grado di resistere a temperature fino a 100 °C.
- I supporti a muro devono essere resistenti al calore.
- I materiali utilizzati per i piani di lavoro spesso tendono a gonfiarsi con l'umidità. Per proteggere il foro di incasso dell'apparecchio, applicare uno strato di vernice o sigillante apposito. Una particolare cura deve essere dedicata alla corretta applicazione della guarnizione fornita con l'apparecchio, onde evitare qualsiasi infiltrazione nel mobile sottostante. La guarnizione garantisce una corretta tenuta se utilizzata su superfici lisce.
- Prevedere un'apertura di ventilazione appena sotto il piano di lavoro da 4 mm su una larghezza di 600 mm per un sufficiente raffreddamento.



- Non installare l'apparecchio al di sopra di un forno non opportunamente ventilato, o di una lavastoviglie.
- Garantire la presenza di uno spazio di almeno 20 mm al di sotto della cassetta dell'apparecchio, onde permettere una corretta areazione dell'apparecchio.
- Se sotto l'apparecchio c'è un cassetto, non riporvi oggetti infiammabili, come bombolette di spray, od oggetti non resistenti al calore.
- La distanza di sicurezza tra l'apparecchio e una eventuale cappa di aspirazione sovrastante deve essere quello previsto dal fabbricante della cappa. In caso di mancanza di indicazioni in merito, rispettare una distanza minima di 760 mm.
- Il cavo di alimentazione, dopo l'installazione dell'apparecchio, non deve essere soggetto a sollecitazioni meccaniche, come ad esempio schiacciamento a causa del movimento di cassette o altro.
- **ATTENZIONE:** Usare solo griglie di protezione che vengono proposte o consigliate dal produttore del piano di cottura. L'uso di griglie di protezione non appropriate possono causare incidenti.
- 

## CONNESSIONE ELETTRICA

---

- L'installazione di questo apparecchio e la connessione alla rete elettrica devono essere affidate esclusivamente a personale qualificato e autorizzato, nel rispetto della normativa in vigore.
- Dopo l'installazione, una adeguata protezione delle parti sotto tensione deve essere garantita.
- I necessari dati di connessione si trovano sull'etichetta posta sulla cassetta dell'apparecchio, in prossimità della morsettiera.
- La connessione alla rete elettrica deve essere fatta utilizzando una presa con messa a terra, o tramite un circuito omnipolare con fusibile di interruzione con un'apertura di almeno 3 mm.
- Il circuito elettrico dell'apparecchio deve essere separato dalla rete tramite opportuni apparecchi, quali fusibili, interruttori di apertura circuito o capacitori.
- Se l'apparecchio non viene installato con una spina accessibile, un dispositivo di disconnessione conforme alle norme di installazione deve essere previsto nell'installazione.
- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non venga a contatto con alcuna delle parti calde del piano.

### Attenzione!

Questo apparecchio può solo essere collegato ad una rete elettrica a 230 V~ 50/60 Hz

Collegare sempre il cavo di terra.

Rispettare il diagramma di connessione.

### Collegamento della tabella 1773/2 – 1775/2 – 1777/2:

Rete	Connessione	Diametro cavo	Cavo	Schema di collegamento	Fusibile di protezione
230 V~ 50/60 Hz	1 Fase +N	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *
400 V~ 50/60Hz	2 Fase + N	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F		16 A *
400 V~ 50/60Hz (NL)	2 fasen + 2N	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F		16 A *
230 V~ 50/60 Hz	2 Fase	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *
230 V~ 50/60 Hz (BE)	3 Fase	4 x 1,5 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

### Collegamento della tabella 1776/2 – 1778/3:

Rete	Connessione	Diametro cavo	Cavo	Schema di collegamento	Fusibile di protezione
230 V~ 50/60 Hz	1 Fase +N	3 x 4 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F		40 A *
400 V~ 50/60Hz	2 Fase + N	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *
400 V~ 50/60Hz (NL)	2 Fase + 2N	5 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *
400 V~ 50/60Hz	3 Fase + N	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F		16 A *
230 V~ 50/60 Hz	2 Fase	3 x 4 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F		40 A *
230 V~ 50/60 Hz (BE)	3 Fase	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *

**Attenzione! Assicurarsi di aver fissato correttamente i cavi e i ponticelli e di aver serrato correttamente le viti.**

**Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per ogni incidente risultante da connessione sbagliata dell'apparecchio, incluso l'utilizzo di un apparecchio non correttamente messo a terra, o connesso con una messa a terra difettosa.**

